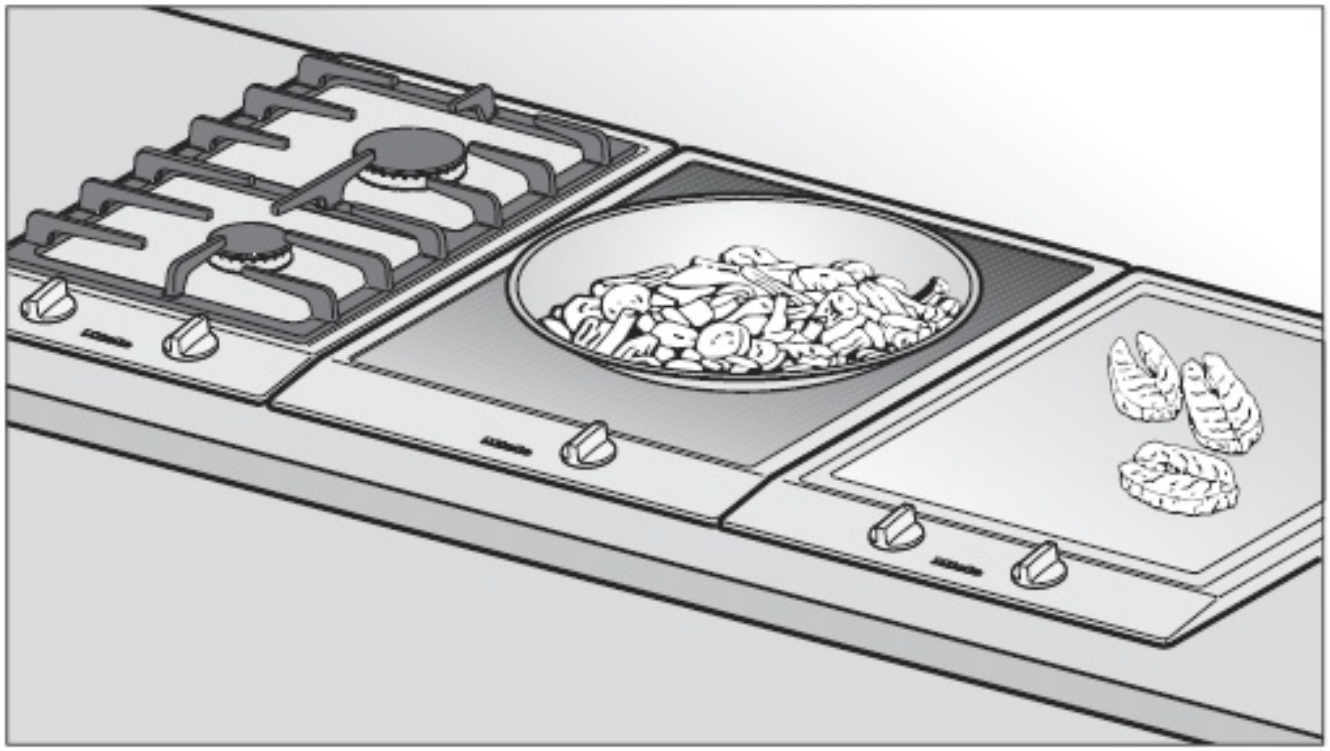
Miele

CS 1831



GEBRAUCHS UND INSTALLATIONSANWEISUNG

NOTICE D’INSTALLATION ET D’UTILISATION

ISTRUZIONI D’USO E DI MONTAGGIO

de, fr, it – CH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Um dieses Gerät kennen zu lernen, empfehlen wir Ihnen, die Gebrauchsanweisung vollständig und aufmerksam zu lesen.
Wir wünschen Ihnen viel Freude mit diesem Gerät.

INHALTSVERZEICHNIS

SICHERHEIT 4

VORSICHTSMASSNAHMEN VOR DER INBETRIEBNAHME 4
ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE 4
SCHUTZ VOR BESCHÄDIGUNGEN 5
VORSICHTSMASSNAHMEN BEI GERÄTEAUSFALL 5
SCHUTZ VOR WEITEREN GEFAHREN 5

GERÄTEBESCHREIBUNG 6

TECHNISCHE BESCHREIBUNG 6
BEDIENUNGSFELD 6

BEDIENUNG DES KOCHFELDES 7

ANZEIGE 7
BELÜFTUNG 7

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES 7

VOR DEM ERSTEN AUFHEIZEN 7
INDUKTIONSPRINZIP 7
FUNKTION DER SENSORSCHALTFELDER 8
"SLIDER"- UND ZEITSCHALTUHR-AUSWAHLZONE 8
KOCHFELD EIN- UND AUSSCHALTEN 8
TOPFERKENNUNG 9
RESTWÄRMEANZEIGE 9
BOOSTER-FUNKTION 9
ZEITSCHALTUHR 10
ANKOCHAUTOMATIK 11
PAUSENFUNKTION 12
MEMORY-FUNKTION 12
WARMHALTEFUNKTION 12
BRÜCKENFUNKTION 13
KINDERSICHERUNG / VERRIEGELUNG DES KOCHFELDES 13

KOCH EMPFEHLUNGEN 14

KOCHGESCHIRR 14
KOCHGESCHIRRGRÖSSE 14
EINSTELLBEREICHE 15

REINIGUNG UND PFLEGE 15

WAS TUN, WENN … 15

UMWELTSCHUTZ 16

MONTAGEHINWEISE 17

ELEKTROANSCHLUSS 18

SICHERHEIT

Vorsichtsmassnahmen vor der Inbetriebnahme

- Nehmen Sie alle Verpackungsteile weg.
- Das Gerät darf nur von einer Elektro-Fachperson eingebaut und angeschlossen werden. Der Hersteller kann nicht verantwortlich gemacht werden für Schäden, die durch Fehler beim Einbauen oder Anschliessen verursacht wurden. Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand.
- Das Gerät darf nur benutzt werden, wenn es aufrecht und in einem Möbel installiert wird.
- Dieses Gerät darf nur für das haushaltübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden und ist nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt.
- Entfernen Sie alle Etiketten und Aufkleber auf dem Glas.
- Das Gerät darf nicht abgeändert werden.
- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.
- Das Gerät darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner benutzt werden: Die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Allgemeine Sicherheitshinweise

- Die Elektronik (Relais) kann während des Betriebs hörbare Schaltgeräusche verursachen. Ebenso kann das Kühlgebläse hörbar sein. Das Kühlgebläse kann auch nach Beendigung des Kochevorganges noch laufen, um die elektronischen Bauteile zu kühlen. Diese Geräusche weisen keinesfalls auf einen Mangel des Kochfeldes hin, vielmehr funktioniert das Kochfeld einwandfrei.
- Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.
- Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z. B. Pommes frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.
- Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiss. Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.
- Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel eines freistehenden oder eingebauten Gerätes in Kontakt mit der Scheibe oder der heissen Kochzone kommt.
- Magnetische Gegenstände wie z. B. Kreditkarten, Disketten oder Taschenrechner dürfen sich nicht in unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Gerätes befinden. Ihre Funktion könnte beeinträchtigt werden.
- Metallische Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel sollten nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, da sie heiss werden könnten.
- Bedecken Sie die Kochfläche nie mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiss werden und Feuer fangen.
- Dieses Haushaltsgerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten geeignet, ausser wenn sie durch eine für sie verantwortliche Person im Gebrauch des Gerätes eingewiesen worden sind.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Haushaltsgerät spielen.

Schutz vor Beschädigungen

- Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden
- (z. B. aus Gusseisen). Diese können die Glaskeramikscheiben zerkratzen.
- Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.
- Glaskeramik ist gegen Temperaturschocks unempfindlich und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.
- Stossen Sie mit den Töpfen nicht an den Rand der Glaskeramikscheibe.
- Stellen Sie kein leeres Kochgeschirr auf die eingeschaltete Kochzone.
- Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heissen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls diese Stoffe trotzdem auf die heissen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus und entfernen Sie diese Stoffe noch im heissen Zustand. Da die Kochzonen heiss sind, besteht Verbrennungsgefahr.
- Stellen Sie in keinem Fall heisses Kochgeschirr auf der Steuerung ab. Die Elektronik unter dem Glas könnte beschädigt werden.
- Befindet sich unter dem eingebauten Gerät eine Schublade, muss auf einen **Mindestabstand von 2 cm** zwischen der Unterseite des Gerätes und dem Schubladeninhalt geachtet werden, da sonst die Belüftung des Gerätes nicht gewährleistet ist.
- Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z. B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Allfällige Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z. B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Vorsichtsmassnahmen bei Geräteausfall

- Sollte ein Fehler festgestellt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.
- Wenn Brüche, Sprünge oder Risse auf dem Glas auftreten: schalten Sie das Kochfeld sofort aus, schrauben Sie die Sicherung für das Kochfeld ab, bzw. nehmen Sie diese heraus, und wenden Sie sich an unseren Kundendienst oder an Ihren Fachhändler.
- WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.
- Reparaturen am Gerät dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden.

Schutz vor weiteren Gefahren

- Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone platziert ist. Der Topfboden muss möglichst viel von der Kochzone abdecken.
- Für Personen mit einem Herzschrittmacher: In der Nähe des eingeschalteten Gerätes entsteht ein elektromagnetisches Feld, das den Herzschrittmacher eventuell beeinträchtigen könnte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall bitte an den Hersteller des Herzschrittmachers oder an Ihren Arzt.
- Benutzen sie kein Kochgeschirr aus Kunststoff oder Aluminium: Es könnte auf der Kochzone schmelzen.

DIE VERWENDUNG VON SCHLECHTEN TÖPFEN BZW. EINER ADAPTERPLATTE FÜR INDUKTION FÜHRT ZUM VORZEITIGEN ENDE DER GARANTIE.
DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DEM KOCHFELD ODER SEINER UMGEBUNG AUFTRETEN KÖNNEN.

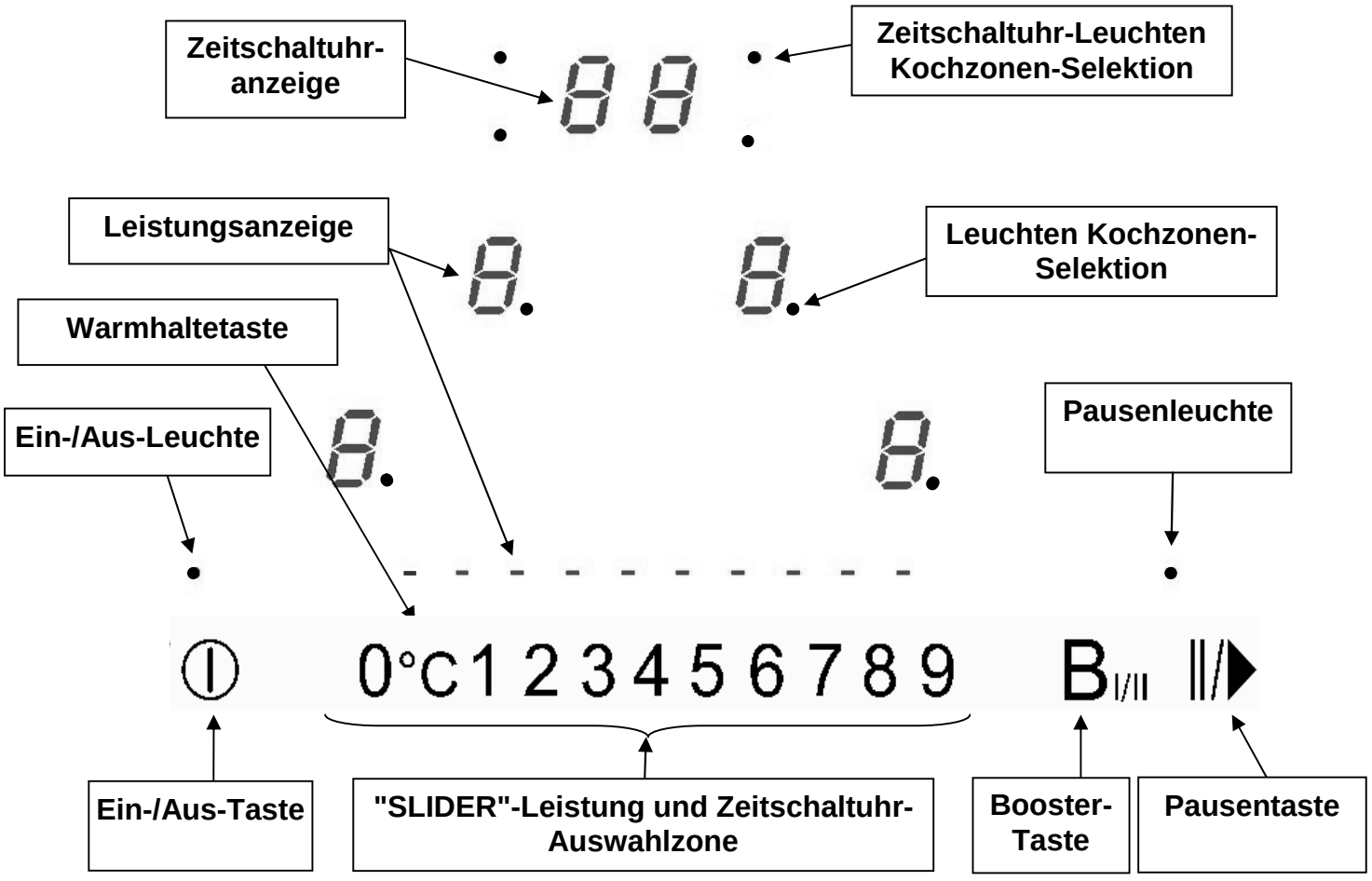
GERÄTEBESCHREIBUNG

Technische Beschreibung

Typ	Gesamt-leistung	Kochzonen	Nennleistung*	Booster-Leistung*	Twin-Booster-Leistung	Durchmesser
CS1831	7400 W	Wok Hinten links Hinten rechts Vorne rechts	2000 W 1850 W 2100 W 2100 W	2500 W 3000 W 2600 W 2600 W	3200 W 3000 W 3700 W 3700 W	314 mm 170 mm 180 x 220 mm 180 x 220 mm

*Die Leistung kann sich je nach Dimensionen und Materialien ändern.

Bedienungsfeld



BEDIENUNG DES KOCHFELDES

Anzeige

Anzeige	Benennung	Beschreibung
0	Null	Kochzone ist aktiviert
1 … 9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Keine Topferkennung	Topf wurde nicht aufgesetzt oder ist nicht geeignet
A	Ankochautomatik	Höchste Leistung + Ankochen
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiss
P	Booster	Booster-Leistung ist aktiviert
,, ,,	Twin-Booster	Twin-Booster-Leistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert.
U	Warmhaltefunktion	Speisen werden auf 70 °C warmgehalten
II	Pause	Kochfeld ist in Pause

Belüftung

Der Lüfter funktioniert automatisch. Er startet mit kleiner Geschwindigkeit, sobald die Werte der Elektronik eine gewisse Schwelle überschreiten. Die höhere Geschwindigkeit erfolgt, wenn das Induktionskochfeld intensiv benutzt wird. Der Lüfter reduziert seine Geschwindigkeit und schaltet sich automatisch ab, sobald die Elektronik genügend abgekühlt ist.

INBETRIEBNAHME DES KOCHFELDES

Vor dem ersten Aufheizen

Reinigen Sie Ihr Gerät zuerst mit einem feuchten Lappen und reiben Sie es dann trocken. Benutzen Sie kein Reinigungsmittel, da dieses eine bläuliche Färbung auf der verglasten Oberfläche hinterlassen könnte.

Induktionsprinzip

Unter jeder Kochzone befindet sich eine Induktionsspule. Wenn die Kochzone eingeschaltet wird, erzeugt diese Spule ein Magnetfeld. Das Magnetfeld induziert im Topfboden, der magnetisch sein muss, Wirbelströme. Dadurch erhitzt sich der Topfboden. Die Kochzone erwärmt sich nur indirekt durch die vom Topf abgegebene Wärme.

Die Induktionskochzonen funktionieren nur mit magnetischem Kochgeschirr.

- Geeignetes Induktionskochgeschirr mit magnetischem Boden: Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl mit magnetischem Boden.
- Nicht geeignetes Induktionskochgeschirr: Kupfer, Aluminium, Glas, Holz, Steingut, Keramik, nicht magnetischer Edelstahl.

Die Induktionskochzone wird automatisch an die Grösse des Kochgeschirrs angepasst. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet. Jeder Topfboden-Durchmesser muss je nach Kochzonengrösse eine Mindestgrösse haben.

Wenn das Kochgeschirr für die Induktion nicht geeignet ist, erscheint die Anzeige [U].

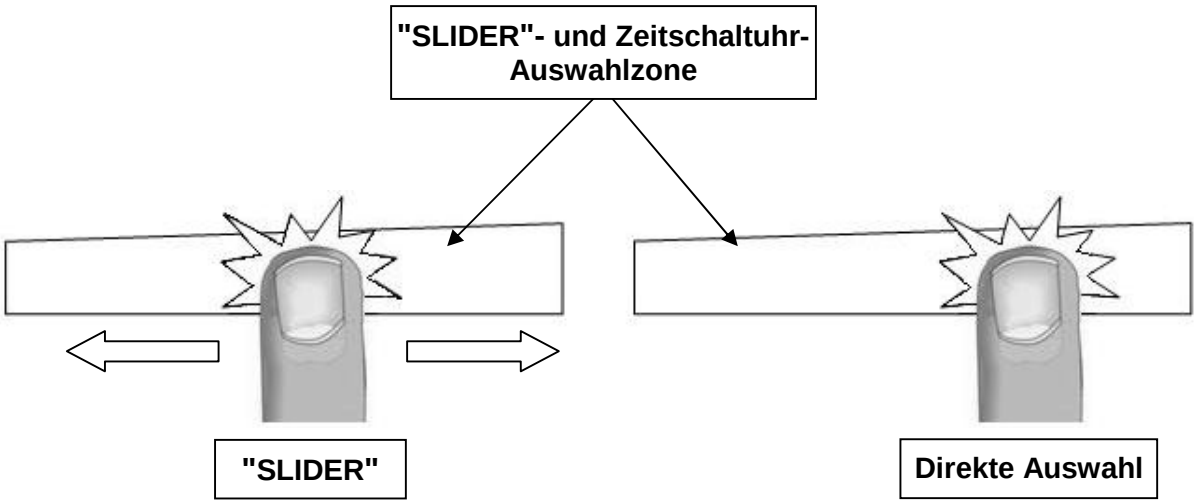
Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn Sie die Tasten etwa eine Sekunde lang berühren, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal quittiert.

Im Falle eines allgemeinen Gebrauchs drücken Sie nur eine Taste zur gleichen Zeit.

"SLIDER"- und Zeitschaltuhr-Auswahlzone

Für die Auswahl der Leistung durch den "SLIDER" bewegen Sie Ihren Finger auf der "SLIDER"-Zone. Für eine direkte Zugang können Sie aber auch mit dem Finger auf die gewünschte Leistung (Taste) drücken.



Kochfeld ein- und ausschalten

Schalten Sie zuerst das Kochfeld und dann die gewünschte Kochzone ein.

- **Kochfeld einschalten/ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Einschalten	Auf [⏻] drücken	[0]
Ausschalten	Auf [⏻] drücken	Keine oder [H]

- **Kochzone einschalten/ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Leistung erhöhen	Über den "SLIDER" fahren	[1] bis [9]
Ausschalten	Über den "SLIDER" bis zur 0 fahren	[0] oder [H]

Erfolgt keine weitere Eingabe, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen nach ca. 20 Sekunden aus, und die Anzeige erlischt.

Topferkennung

Die Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit.

- Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird. In diesem Falle kann die Leistungsstufe nicht erhöht werden und das Symbol [U] erscheint in der Anzeige. Das [U] verschwindet, wenn ein Topf auf die Kochzone gestellt wird.
- Wird der Topf während des Kochens von der Kochzone genommen, schaltet sich die Kochzone sofort aus und in der Anzeige erscheint das Symbol [U]. Das [U] verschwindet, wenn der Topf wieder auf die Kochzone gestellt wird. Die Kochzone schaltet sich mit der vorher eingestellten Leistungsstufe wieder ein.

Nach Benutzung schalten Sie die Kochzone aus, damit die Topferkennung [U] nicht mehr erscheint.

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heissen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können. Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, sollten die Kochzonen nicht berührt und sollten keine hitzeempfindlichen Gegenstände darauf abgelegt werden: **Verbrennungsgefahr!**

Booster-Funktion

Alle Kochzonen sind mit einer Booster-Funktion und Twin-Booster-Funktion, d. h. mit einer Leistungsverstärkung, ausgestattet. Die Booster-Funktion wird mit [P] angezeigt. Die Twin-Booster-Funktion wird mit [P] sowie blinkend [,, !!] angezeigt.
Sind sie zugeschaltet, arbeiten diese Kochzonen in einem Zeitraum von 10 Minuten mit einer höheren Leistung. Diese hohe Leistung ist dafür gedacht, dass Sie z. B. grosse Mengen Wasser schnell erhitzen können, wie etwa zum Kochen von Nudeln.

- **Booster einschalten/ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Anzeige leuchten
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Booster ausschalten	Über den "SLIDER" fahren	[9] bis [0]

- **Twin-Booster einschalten/ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Anzeige leuchten
Booster einschalten	Auf [B] drücken	[P]
Twin-Booster einschalten	Nochmal auf [B] drücken	[,, !!] und [P]
Twin-Booster ausschalten	Auf [B] drücken	[P]
Booster ausschalten	Über den "SLIDER" fahren	[9] bis [0]

- **Automatische Steuerung der Booster-Funktion:**

Das Kochfeld ist mit einer Höchstleistung ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone, wenn die Booster-Funktion aktiviert ist. Diese Kochzone wird dann die reduzierte Leistung [9] blinkend anzeigen.

Ausgewählte Kochzone	Andere Kochzone (z. B. Leistungsstufe 9)
[P] leuchtet	[9] wird auf [6] oder [8] reduziert und blinkt

Zeitschaltuhr

Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen vier Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine andere Einstellung haben.

- **Dauer einschalten oder verändern:**

Beispiel für 16 Minuten auf Leistung 7:

Betätigung	Bedienungsfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Anzeige leuchten
Leistung auswählen	Über den "SLIDER" bis zu [7] fahren	[7]
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Einstellung die Minuten	Über den "SLIDER" bis zu [6] fahren	[0] fest, [6] blinkend
Bestätigung der Minuten	Auf [06] drücken	[0] blinkend, [6] fest
Einstellung der Zehnerminuten	Über den "SLIDER" bis zu [1] fahren	[1] blinkend, [6] fest
Bestätigung der Zehnerminuten	Auf [16] drücken	[16]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

- **Zeitschaltuhr ausschalten:**

Beispiel für 13 übrig gebliebene Minuten auf Leistung 7:

Betätigung	Bedienungsfeld	Anzeige
Auswählen der Kochzone	Auf [7] drücken	[7] und Anzeige leuchten
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [13] drücken	[13]
Minuten abstellen	Über den "SLIDER" bis zu [0] fahren	[1] fest, [0] blinkend
Bestätigung der Minuten	Auf [10] drücken	[1] blinkend, [0] fest
Zehnerminuten abstellen	Über den "SLIDER" bis zu [0] fahren	[0] blinkend, [0] fest
Bestätigung der Zehnerminuten	Auf [00] drücken	[00]

- **Automatisches Ausschalten:**

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird ein blinkendes [00] angezeigt und mit einem akustischen Signal quittiert.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur die Taste [00] zu betätigen.

- **Benutzung der Zeitschaltuhr ohne Kochvorgang**

Beispiel für 29 Minuten:

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Einschalten des Kochfeldes	Auf [⏻] drücken	Anzeigen leuchten
Zeitschaltuhr auswählen	Auf [CL] drücken	[00]
Minuten einstellen	Über den "SLIDER" bis zu [9] fahren	[0] fest, [9] blinkend
Bestätigung der Minuten	Auf [9] drücken	[0] blinkend, [9] fest
Zehnerminuten einstellen	Über den "SLIDER" bis zu [2] fahren	[2] blinkend, [9] fest
Bestätigung der Zehnerminuten	Auf [29] drücken	[29]

Die Dauer ist aktiviert und der Zeitablauf beginnt.

Nach Ablauf der programmierten Kochdauer wird ein blinkendes [00] angezeigt und mit einem akustischen Signal quittiert.
Um den Signalton und das Blinken abzuschalten, brauchen Sie nur die Taste [00] zu betätigen und das Kochfeld schaltet aus.

Ankochautomatik

Alle Kochzonen sind mit einer Ankochautomatik bestückt. Bei aktivierter Ankochautomatik heizt die Kochzone automatisch mit höchster Leistung an und schaltet dann auf die von Ihnen gewählte Fortkochstufe zurück. Die Ankochzeit hängt von der gewählten Fortkochstufe ab.

- **Aktivierung der Ankochautomatik:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf den [0] drücken	[0] oder [9] oder [H]
Hohe Leistung aktivieren	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis zu [9]	von [0] bis [9]
Ankochautomatik aktivieren	Auf [9] drücken	[9] blinkt mit [A]
Leistung auswählen (z.B. « 7 »)	Auf dem “SLIDER“ rutschen bis daß [7] mit [A] blinkt	[9] zurück auf [8] [7]

- **Abschalten der Ankochautomatik:**

Betätigung	**Bedienfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf den [7] drücken	[7] blinkt mit [A]
Leistung auswählen	Auf dem “SLIDER“ rutschen	[0] bis [9]

Pausenfunktion

Diese Funktion erlaubt es, das Kochen vorübergehend mit denselben Leistungseinstellungen zu unterbrechen oder zu reaktivieren.

- **Pausenfunktion einschalten/ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Pause einschalten	[II/▷] während 2 Sekunden gedrückt halten	[II] blinkt
Pause ausschalten	[II/▷] während 2 Sekunden gedrückt halten	Pausenanzeige blinkt
	Auf andere Taste oder den "SLIDER" drücken	Pausenanzeige erlischt

Memory-Funktion

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes ist es möglich, die letzten ausgewählten Einstellungen zu speichern und zu reaktivieren:

Leistungsstufe aller Kochzonen
Minuten und Sekunden der Kochzonen, die durch die Zeitschaltuhr programmiert wurden.
Ankochautomatik
Warmhaltefunktion

Memory-Funktion aufrufen:

Kochfeld einschalten, [⏻] drücken
Innerhalb von 6 Sekunden auf [II/▷] drücken
Die Werte der letzten Einstellungen sind wieder aktiviert.

Warmhaltefunktion

Mit dieser Funktion werden Speisen auf 70 °C warmgehalten.
Zudem verhindert sie das Überlaufen oder Anbrennen der Speisen.

- **Ein- und ausschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Auswählen der Kochzone	Auf [0] drücken	[0] und Anzeige leuchten
Warmhaltefunktion	Auf die Warmhaltetaste drücken	[U]
Warmhaltefunktion ausschalten	Auf [U] drücken	[U]
	Über den "SLIDER" fahren	[0] bis [9] oder [H]

Diese Funktion kann auf allen 4 Kochzonen verwendet werden.

Wenn der Topf von der Kochzone entfernt wird, bleibt die Warmhaltefunktion während ca. 10 Minuten aktiv.

Die maximale Dauer der Warmhaltefunktion beträgt 2 Stunden.

Brückenfunktion

Diese Funktion erlaubt eine Brückung der rechten Kochzonen mit den gleichen Funktionalitäten wie eine Kochzone. Die Booster-Funktion ist hier nicht möglich.

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Einschalten der Kochzone	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H] auf allen Anzeigen
Brücke einschalten	Auf die 2 rechten Kochzonen-anzeigen gleichzeitig drücken	[0] auf der vorderen Kochzone und [⊓] auf der hinteren Kochzone
Leistung erhöhen	Über den "SLIDER" bis zu [1] bis [9] oder [U]	[0] bis [9] oder [U]
Brücke ausschalten	Auf die 2 rechten Kochzonen-anzeigen gleichzeitig drücken	[0] oder [H] auf den 2 Kochzonen

Kindersicherung / Verriegelung des Kochfeldes

Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, z. B. bei der Reinigung des Glases, können die Bedienungstasten (ausser der Taste [0/I]) verriegelt werden.

- **Verriegelung aktivieren:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[0] oder [H] auf allen Anzeigen
Verriegelung einschalten	Den "SLIDER" gedrückt halten Mit dem anderen Finger **dreimal** auf [B] drücken	[L] auf allen Anzeigen

Wurde die Verriegelung eingeschaltet, erfolgt ein Countdown von 10 Sekunden. Während dieser Dauer kann die Verriegelung aufgehoben werden. Bei jedem Drücken auf die Taste [B] erscheint ein Segmentteil von [L]. Die Mulde ist verriegelt, wenn [L] vollständig ausgefüllt ist.

- **Verriegelung abschalten:**

Betätigung	**Bedienungsfeld**	**Anzeige**
Kochfeld einschalten	Auf [⏻] drücken	[L] auf allen Anzeigen

Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten des Kochfeldes:

Verriegelung ausschalten	Den "SLIDER" gedrückt halten Mit dem anderen Finger **dreimal** auf [B] drücken	[0] oder [H] auf allen Anzeigen

Wird das Kochfeld bei eingeschalteter Verriegelung in Gang gesetzt, erfolgt ein Countdown von 10 Sekunden. Während dieser Dauer kann die Verriegelung aufgehoben werden. Nach Ablauf dieser Frist muss das Kochfeld ausgeschaltet und erneut eingeschaltet werden. Bei jedem Drücken auf die Taste [B] verschwindet ein Segmentteil von [L]. Die Mulde ist entriegelt, wenn [L] verschwindet.

KOCH EMPFEHLUNGEN

Kochgeschirr

Geeignete Materialien: Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen, Edelstahl mit magnetischem Boden, Aluminium mit magnetischem Boden

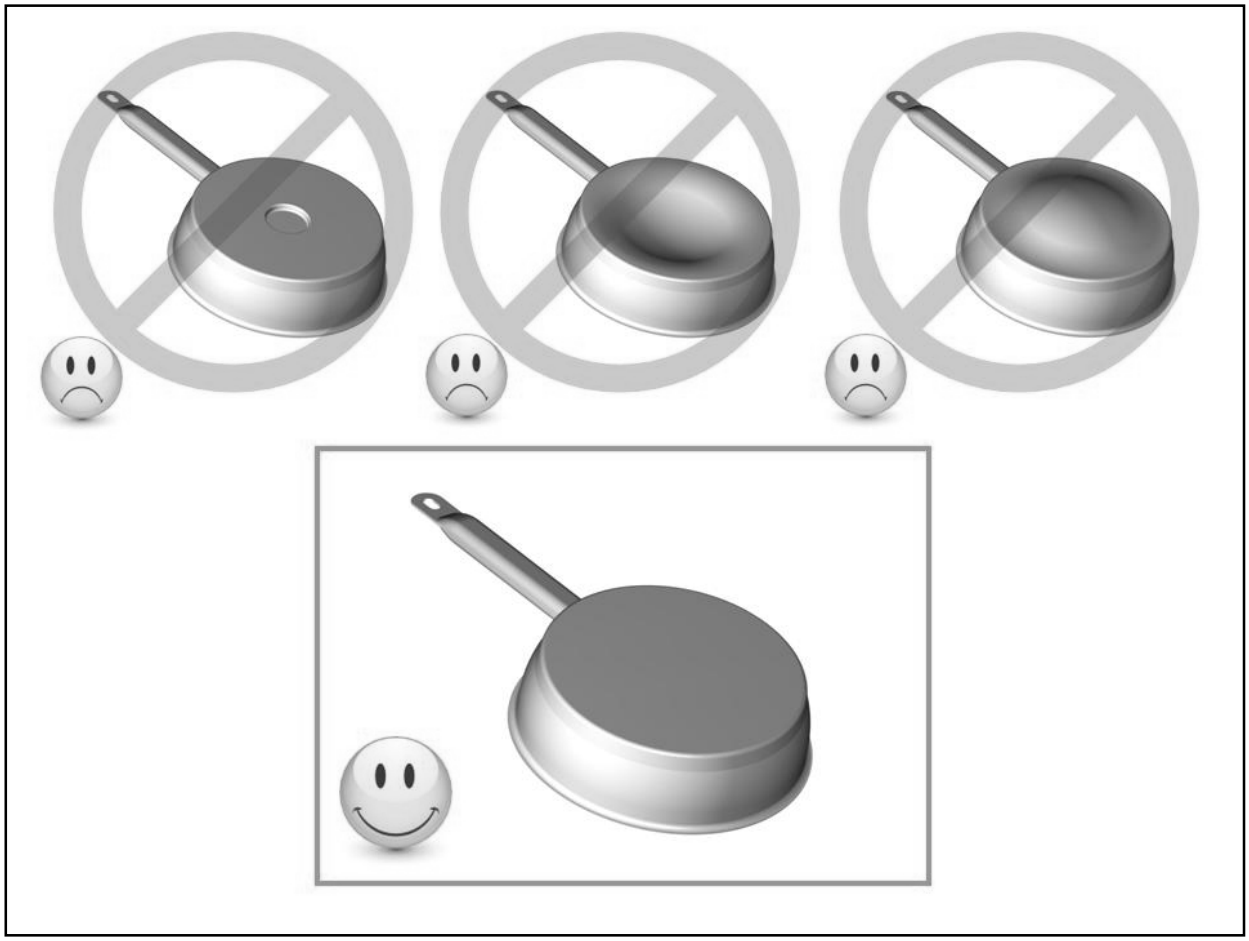
Nicht geeignete Materialien: Aluminium und Edelstahl ohne magnetischen Boden, Kupfer, Messing, Glas, Steingut, Porzellan

Die Topfhersteller geben meist an, ob ihre Produkte induktionsgeeignet sind.

So überprüfen Sie die Induktionskompatibilität der Töpfe:

- Füllen Sie das Kochgeschirr mit etwas Wasser und setzen Sie es auf die Induktionskochzone. Schalten Sie die Kochzone auf Leistungsstufe [9] ein. Das Wasser muss in einigen Sekunden warm werden.
- Halten Sie einen Magneten an den Geschirrboden. Bleibt der Magnet haften, ist das Geschirr geeignet.

Einige Töpfe können ein Geräusch erzeugen, wenn sie auf eine Induktionskochzone gestellt werden. Dieses Geräusch entsteht keineswegs infolge eines Gerätefehlers und beeinflusst die Funktionstüchtigkeit des Gerätes nicht**.**



Kochgeschirrgrösse

Die Kochfelder passen sich bis zu einem gewissen Wert automatisch an den Durchmesser des Kochgeschirrs an. Das Kochgeschirr darf einen bestimmten Bodendurchmesser nicht unterschreiten, da sich die Induktion sonst nicht einschaltet.

Um die Leistung des Kochfeldes bestmöglich ausnutzen zu können, platzieren Sie das Kochgeschirr in die Mitte des Kochfeldes.

Einstellbereiche

(Diese Angaben sind Richtwerte)

1 bis 2	Schmelzen, Auflösen Aufwärmen	Saucen, Butter, Schokolade Gelatine Fertiggerichte
2 bis 3	Quellen Auftauen	Reis, Pudding, Vorgekochtes Gemüse, Fisch, Tiefkühlprodukte
3 bis 4	Dampfgaren, Dünsten	Fisch, Fleisch, Gemüse
4 bis 5	Kochen mit Wasser	Geschwellte Kartoffeln, Suppen, Teigwaren Frisches Gemüse
6 bis 7	Auf kleinem Feuer kochen	Fleisch, Leber, Eier, Wurst Gulasch, Rouladen, Innereien
7 bis 8	Kochen Braten	Kartoffeln Krapfen, Omeletten
9	Braten Aufkochen	Steaks, Omeletten Wasser
P Twin-Booster	Braten Aufkochen	Grosse Wassermengen

REINIGUNG UND PFLEGE

Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung abkühlen, es besteht sonst Verbrennungsgefahr.
Reinigen Sie das Kochfeld regelmässig. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Putzmittel oder ein spezielles Produkt für Glaskeramik.

- Das Gerät muss bei der Reinigung ausgeschaltet sein.
- Aus Sicherheitsgründen darf auf keinen Fall ein Dampf- oder Hochdruckreiniger verwendet werden.
- Verwenden Sie auf keinen Fall scheuernde oder aggressive Reinigungsmittel, wie z. B. Grill- und Backofensprays, Flecken- oder Rostentferner, Scheuersand oder Schwämme mit kratzenden Oberflächen.
- Reiben Sie das Kochfeld danach mit einem sauberen Tuch trocken.
- Entfernen Sie Zucker oder zuckerhaltige Speisereste sofort.

WAS TUN, WENN …

Das Kochfeld oder die Kochzonen lassen sich nicht einschalten:

- Das Kochfeld ist falsch am Stromnetz angeschlossen.
- Die Sicherung wurde nicht korrekt eingesetzt oder ist defekt.
- Das Kochfeld ist verriegelt.
- Die Sensortasten sind feucht oder fettig.
- Ein Kochtopf oder andere Gegenstände bedecken die Sensortasten.

Auf der Anzeige erscheint [U]:

- Das Kochgeschirr ist nicht auf der Kochzone.
- Das Kochgeschirr ist nicht induktionsgeeignet.
- Der Topfboden-Durchmesser ist zu klein für diese Kochzone.

Auf der Anzeige erscheint [E]:

- Trennen Sie das Gerät vom Netz und schliessen Sie es wieder an.
- Rufen Sie den Kundendienst an.

Eine Kochzone oder das gesamte Kochfeld schaltet ab:

- Die Sicherheits-Abschaltung wurde ausgelöst.
- Die Sicherheits-Abschaltung wird ausgelöst, wenn Sie vergessen haben, eine Kochzone auszuschalten.
- Die Sicherheits-Abschaltung wird ebenfalls ausgelöst, wenn eine oder mehrere Sensortasten bedeckt sind.
- Ein Topf ist leer und überhitzt.
- Durch eine Überhitzung hat die Elektronik automatisch die Leistung reduziert oder auch automatisch abgeschaltet

Das Kühlgebläse läuft nach dem Ausschalten weiter:

- Das ist keine Störung, das Gebläse läuft so lange, bis das Gerät abgekühlt ist.
- Das Gebläse schaltet automatisch ab.

Die Ankochautomatik schaltet nicht ein:

- Die Kochzone ist noch heiss [H].
- Die höchste Leistungsstufe ist eingeschaltet [9].

Auf der Anzeige erscheint [U]:

- Siehe Kapitel "Warmhaltefunktion".

Auf der Anzeige erscheint [II]:

- Siehe Kapitel "Pausenfunktion".

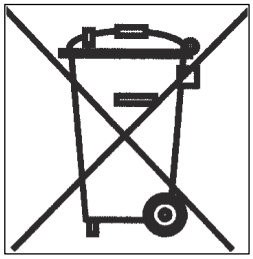
Auf der Anzeige erscheint [⊓]:

- Siehe Kapitel "Brückenfunktion".

UMWELTSCHUTZ

- Die Verpackungsmaterialien sind umweltfreundlich und rezyklierbar.
- Elektrische und elektronische Geräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

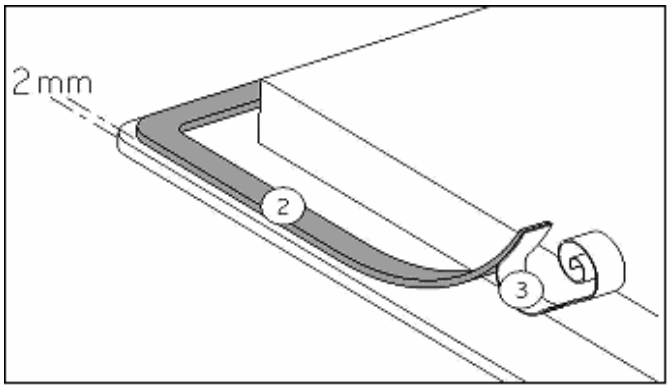
- Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den normalen Kehricht.
- Nutzen Sie stattdessen die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte.



MONTAGEHINWEISE

Montage und Anschluss dürfen nur von autorisierten Fachleuten vorgenommen werden.
Der Benutzer muss darauf achten dass die an seinem Wohnort geltenden Normen eingehalten werden.

Dichtung Einbau :



Die Dichtung (2) nach Abnehmen der Schutzfolie (3) mit 2 mm Abstand von der Ausenkannte des Glases aufkleben.

Einbau :

Modell	Ausschnitt Arbeitsfläche (mm)	Falzmass für flächenbündigen Einbau (mm)			
	Länge x Breite	Länge	Breite	Tiefe (mind)	Radius
CS 1831	775 x 495	796	516	82 (+glass 5.4)	8

- **Der Abstand vom Ausschnitt bis zu einer Mauer und/oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.**
- Dieses Gerät entspricht dem Brandschutztyp Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden. **Auf der anderen Seite dürfen jedoch keine Möbel oder Geräte höher als das Kochfeld sein.**
- Die Arbeitsflächen müssen aus hitzebeständigem Material (100 °C) bestehen.
- Die Wandabschlussleisten müssen hitzebeständig sein.
- Das Kochfeld darf nicht über Herde ohne Lüfter, über Geschirrspülern, Wasch- oder Trockengeräten eingebaut werden.
- Um eine ausreichende Belüftung der Elektronik im Kochfeld zu erzielen, ist unter der Mulde **ein Luftraum von 20 mm notwendig**.
- Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen in der Schublade keine brennbaren Gegenstände, z. B. Spraydosen, aufbewahrt werden.
- Zwischen dem Gerät und einer Dunstabzugshaube muss der vom Hersteller angegebene Sicherheitsabstand eingehalten werden. Bei fehlenden Angaben muss dieser Abstand mindestens 760 mm betragen.
- Es muss sichergestellt werden, dass das Anschlusskabel des Kochfeldes nach dem Einbau keinen mechanischen Belastungen, z. B. durch eine Schublade, ausgesetzt ist.
- Die Schnittflächen müssen mit speziellem Lack, Silikonkautschuk oder Giessharz versiegelt werden, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern. Das mitgelieferte Dichtungsband muss sorgfältig aufgeklebt werden.

ELEKTROANSCHLUSS

- Die Installation des Gerätes an das Elektronetz darf nur von einer Elektro-Fachperson durchgeführt werden, die die landesüblichen Vorschriften und die Zusatzvorschriften der örtlichen Elektroversorgungsunternehmen genau kennt und sorgfältig beachtet.
- Der Berührungsschutz betriebsisolierter Teile muss nach der Montage sichergestellt sein.
- Ob die erforderlichen Anschlussdaten mit denen des Netzes übereinstimmen**,** sehen Sie auf dem Typenschild.
- Das Gerät muss durch Trenneinrichtungen allpolig vom Netz abgeschaltet werden können. Im abgeschalteten Zustand muss ein Kontaktabstand von 3 mm vorhanden sein. Als geeignete Trennvorrichtungen gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schutzschalter.
- Die Installation muss durch Sicherungen geschützt sein. Elektrische Kabel müssen durch den Einbau vollständig abgedeckt sein.
- Wenn das Gerät nicht mit einem zugänglichen Stecker ausgestattet ist, müssen beim festen Einbau gemäss den Montageanweisungen andere Trennungsmöglichkeiten berücksichtigt werden.
- Das Zuleitungskabel muss so angebracht werden, dass es die heissen Teile des Kochfeldes nicht berührt.

Achtung! Das Gerät muss geerdet sein.

Beachten Sie das Anschlussschema.
Der Anschlusskasten befindet sich auf der Unterseite des Gerätes. Um das Gehäuse zu öffnen, benutzen Sie einen Schraubenzieher und schieben Sie ihn in die dafür vorgesehenen Schlitze.

Netz	Anschluss (*)	Durchmesser	Kabel	Sicherung
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

(*) laut EN 60 335-2-6/1990 Norm

Anschluss des Kochfeldes:

Verwenden Sie für die verschiedenen Anschlussmöglichkeiten die Polbrücken aus Messing, die sich im Anschlusskasten befinden.

Zweiphasen-Anschluss 400 V~ 2P + N

Bringen Sie je eine Polbrücke zwischen Anschlussklemme 4 und 5.
Befestigen Sie das Erdungskabel an die vorgesehene Anschlussklemme, den Nullleiter an Anschlussklemme 4 oder 5, den Phasenleiter L1 an Anschlussklemme 1 und den Phasenleiter L2 an Anschlussklemme 2.

Achtung! Die Drähte korrekt einstecken und die Schrauben fest anziehen.

Wir sind nicht verantwortlich für Zwischenfälle, die durch einen falschen Anschluss oder einen fehlenden Erdungsanschluss entstehen.

Chère cliente, cher client

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez accordée en choisissant notre table de cuisson vitrocéramique à induction.
Afin de bien connaître cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice d'utilisation dans son intégralité et de la conserver pour une consultation ultérieure.

SOMMAIRE

SECURITE 20

PRECAUTIONS AVANT UTILISATION EN CUISSON 20
UTILISATION DE L'APPAREIL 20
PRECAUTIONS POUR NE PAS DETERIORER L'APPAREIL 21
PRECAUTIONS EN CAS DE DEFAILLANCE DE L'APPAREIL 21
AUTRES PROTECTIONS 21

DESCRIPTION DE L'APPAREIL 22

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES 22
BANDEAU DE COMMANDE 22

UTILISATION DE L'APPAREIL 23

AFFICHAGE 23
VENTILATION 23

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL 23

AVANT LA PREMIERE UTILISATION 23
PRINCIPE DE L'INDUCTION 23
TOUCHES SENSITIVES 24
ZONE DE SELECTION DE PUISSANCE " SLIDER " ET DE REGLAGE DE LA MINUTERIE 24
MISE EN ROUTE 24
DETECTION DE RECIPIENT 24
INDICATEUR DE CHALEUR RESIDUELLE 25
FONCTION BOOSTER 25
FONCTION MINUTERIE 26
PROGRAMMATION D'AUTOMATISME DE CUISSON 27
FONCTION PAUSE 28
FONCTION RAPPEL 28
FONCTION « MAINTIEN AU CHAUD » 28
FONCTION BRIDGE 29
VERROUILLAGE DU BANDEAU DE COMMANDE 29

CONSEILS DE CUISSON 30

QUALITE DES CASSEROLES 30
DIMENSION DES CASSEROLES 30
EXEMPLES DE REGLAGE DES PUISSANCES DE CUISSON 31

ENTRETIEN ET NETTOYAGE 31

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME 31

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT 32

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION 33

CONNEXION ELECTRIQUE 34

SECURITE

Précautions avant utilisation en cuisson

- Retirez toutes les parties de l'emballage.
- L'installation et le branchement électrique de l'appareil sont à confier à des spécialistes agrées. Le fabricant ne saurait être tenu responsable des dommages résultant d'une erreur d'encastrement ou de raccordement.
- L'appareil ne doit être utilisé que s'il est monté et installé dans un meuble et un plan de travail homologué et adapté.
- Son utilisation est uniquement destinée à l'usage domestique habituel (préparation des aliments), à l'exclusion de toute autre utilisation domestique, commerciale ou industrielle.
- Enlevez toutes les étiquettes et autocollants du verre vitrocéramique.
- Ne pas transformer ou modifier l'appareil.
- La table de cuisson ne doit pas servir de support ou de plan de travail.
- La sécurité n'est assurée que si l'appareil est raccordé à une terre de protection conforme aux prescriptions en vigueur.
- Pour le raccordement au réseau électrique n'utilisez pas de rallonge.
- L'appareil ne doit pas être utilisé au-dessus d'un lave-vaisselle ou d'un sèche-linge : les vapeurs d'eau dégagées pourraient détériorer l'électronique.

Utilisation de l'appareil

- Coupez toujours les foyers après utilisation.
- Surveillez constamment les cuissons qui utilisent des graisses et des huiles, car elles sont susceptibles de s'enflammer rapidement.
- Prenez garde aux risques de brûlures pendant et après l'utilisation de l'appareil.
- Assurez-vous qu'aucun câble électrique d'appareil fixe ou mobile ne vienne en contact avec la vitre ou la casserole chaude.
- Les objets magnétisables (cartes de crédits, disquettes informatiques, calculatrices) ne doivent pas se trouver à proximité immédiate de l'appareil en fonction.
- Les objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères et des couvercles ne devraient pas être placés la surface vitrée puisqu'ils peuvent devenir chauds.
- De façon générale ne placez aucun objet métallique autre que les récipients de chauffe sur la surface vitrée. En cas d'enclenchement intempestif ou de chaleur résiduelle, celui-ci risquerait selon le matériau de chauffer, de fondre ou de commencer à brûler.
- Ne jamais couvrir l'appareil d'un chiffon ou d'une feuille de protection. Il pourrait devenir très chaud et prendre feu.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants y compris) ayant des facultés physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissance, à moins qu'elles aient eu des explications concernant l'utilisation de l'appareil par une personne chargée de leur sécurité.
- Les enfants doivent être informés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Précautions pour ne pas détériorer l'appareil

- Les casseroles à semelles brutes (fonte non émaillée,…) ou abîmées peuvent endommager la vitrocéramique.
- N'utilisez pas de casseroles ou de poêles avec un fond de compensation et/ou avec une empreinte dans le fond. Cela pourrait faire surchauffer la zone de cuisson.
- La présence de sable ou d'autres matériaux abrasifs peut endommager la vitrocéramique.
- Evitez de faire chuter des objets, mêmes petits, sur la vitrocéramique.
- Ne heurtez pas les bords de la vitre avec les casseroles.
- S'assurer que la ventilation de l'appareil se fasse suivant les instructions du constructeur.
- Ne posez pas ou ne pas laisser de casseroles vides sur la table de cuisson.
- Eviter que le sucre, les matières synthétiques ou une feuille d'aluminium ne touchent les zones chaudes. Ces substances peuvent au refroidissement provoquer des cassures ou d'autres modifications de la surface vitrocéramique: Eteindre l'appareil et enlevez-les immédiatement de la zone de cuisson encore chaude (attention : risque de brûlures).
- Ne placez jamais de récipients chauds au dessus de la zone de commande.
- Si un tiroir est situé sous l'appareil encastré, assurer un écart suffisant (2 cm) entre le contenu de ce tiroir et la partie inférieure de l'appareil afin d'assurer une bonne ventilation.
- Ne déposez pas d'objets inflammables (ex. sprays) dans le tiroir placé sous la table de cuisson. Les éventuels casiers à couverts doivent être en matériau résistant à la chaleur.

Précautions en cas de défaillance de l'appareil

- Si un défaut est constaté, il faut débrancher l'appareil et couper l'alimentation électrique.
- En cas de fêlure ou de fissure de la vitrocéramique il faut impérativement débrancher l'appareil du réseau électrique et prévenir le service après-vente.
- Les réparations doivent être entreprises exclusivement par un personnel spécialisé. N'ouvrez en aucun cas l'appareil vous-même.
- **ATTENTION** : Si la surface vitrée est fissurée, coupez l'alimentation de l'appareil pour éviter une éventuelle décharge électrique.

Autres protections

- Assurez-vous que le récipient de cuisson soit toujours centré sur la zone de cuisson. Le fond de la casserole doit autant que possible couvrir la zone de cuisson.
- Pour les utilisateurs portant un régulateur de rythme cardiaque, le champ magnétique pourrait influencer son fonctionnement. Nous recommandons de se renseigner auprès du revendeur ou du médecin.
- N'utilisez pas de récipients en matière synthétique ou en aluminium : ils pourraient fondre sur des foyers encore chauds.

L'UTILISATION DE CASSEROLES NON ADAPTÉES, OU D'ACCESSOIRES AMOVIBLES INTERMÉDIAIRES POUR FAIRE CHAUFFER DES CASSEROLES NON INDUCTIVES ENTRAÎNE UNE RUPTURE DE LA GARANTIE.
LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DES DÉTERIORATIONS DE LA TABLE OU DE SON ENVIRONNEMENT.

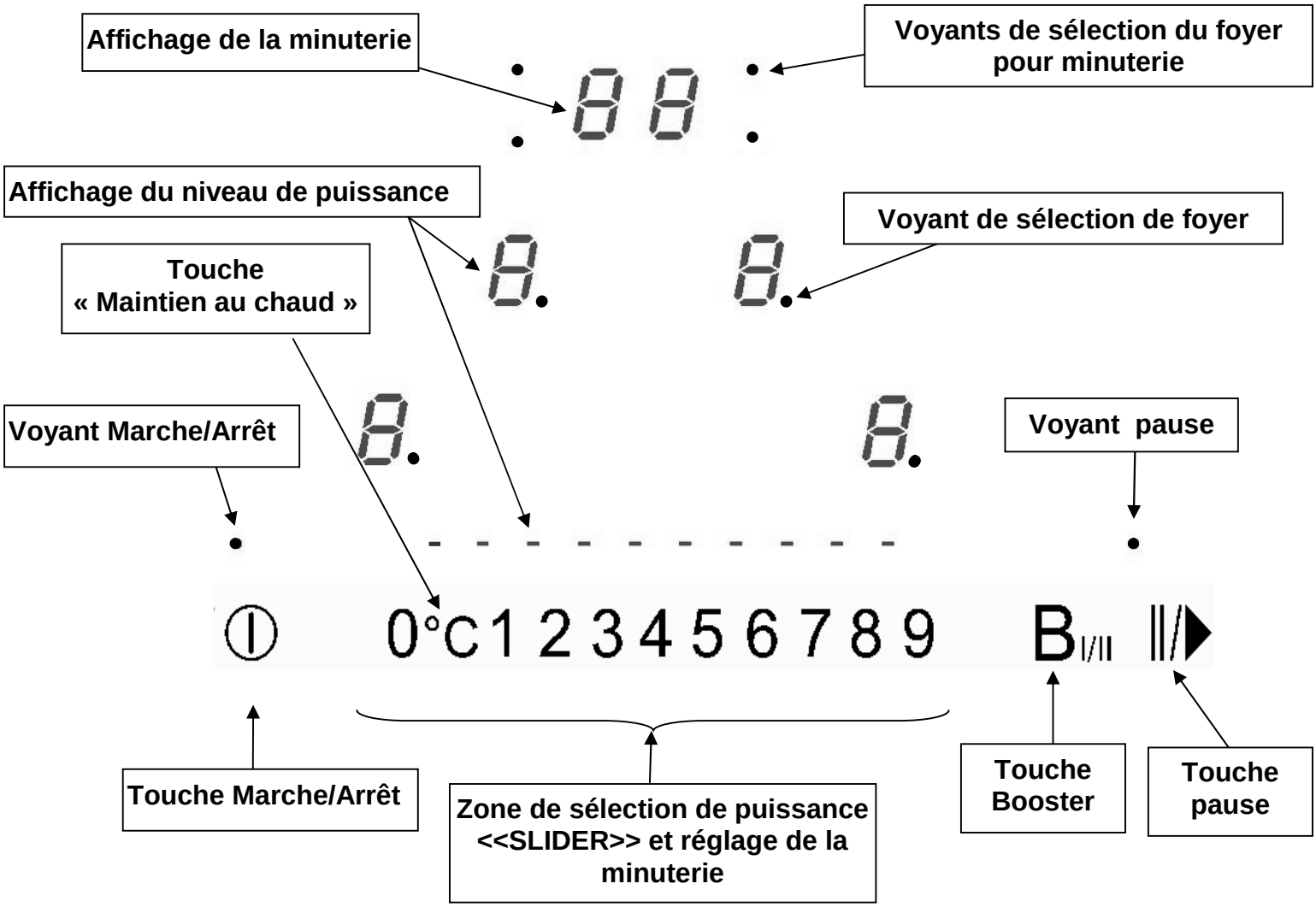
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Caractéristiques techniques

Type	Puissance totale	Position du foyer	Puissance Nominale *	Puissance du booster	Puissance du Twin booster	Diamètre
CS1831	7400 W	WOK Arrière gauche Arrière droit Avant droit	2000W 1850W 2100W 2100W	2500W 3000W 2600W 2600W	3200W 3000W 3700W 3700W	314 mm 170 mm 180 X 220 mm 180 X 220 mm

* la puissance peut varier en fonction des dimensions et des matériaux des casseroles.

Bandeau de commande


Affichage de la minuterie
Voyants de sélection du foyer pour minuterie
Affichage du niveau de puissance
Voyant de sélection de foyer
Touche « Maintien au chaud »
Voyant Marche/Arrêt
Voyant pause
0°C 1 2 3 4 5 6 7 8 9
Touche Marche/Arrêt
Zone de sélection de puissance <<SLIDER>> et réglage de la minuterie
Touche Booster
Touche pause

UTILISATION DE L'APPAREIL

Affichage

Affichage	Désignation	Fonction
0.	Zéro	La zone de chauffe est activée.
1…9	Niveau de puissance	Choix du niveau de cuisson.
U	Détection de casserole	Récipient manquant ou inapproprié.
A	Accélérateur de chauffe	Cuisson automatique.
E	Message d'erreur	Défaut de circuit électronique.
H	Chaleur résiduelle	La zone de cuisson est chaude.
P	Booster	La puissance turbo est activée.
,, ,,	2nd Booster	Le 2nd Booster est activé.
L	Verrouillage	La table est sécurisée.
U	Maintien au chaud	La cuisson est maintenue à 70°C
II	Pause	La table est en pause.

Ventilation

Le ventilateur de refroidissement a un fonctionnement entièrement automatique. Il se met en route à petite vitesse dès que les calories dégagées par l'électronique dépassent un certain seuil. La ventilation enclenche sa seconde vitesse lorsque la table de cuisson est utilisée intensivement. Le ventilateur réduit sa vitesse et s'arrête automatiquement dès que le circuit électronique est suffisamment refroidi.

MISE EN ROUTE ET GESTION DE L'APPAREIL

Avant la première utilisation

Nettoyez votre appareil avec un chiffon humide, puis séchez-le. N'utilisez pas de détergent qui risquerait de provoquer une coloration bleutée sur les surfaces vitrées.

Principe de l'induction

Une bobine d'induction se trouve sous chaque foyer de cuisson. Lorsque celle-ci est enclenchée, elle produit un champ électromagnétique variable qui, à son tour produit des courants induits dans le fond ferromagnétique du récipient. Il en résulte un échauffement du récipient placé sur la zone de chauffe.

Bien entendu le récipient doit être adapté :

- Sont recommandés tous les récipients métalliques ferromagnétiques (à vérifier éventuellement avec un petit aimant) tels que : cocotte en fonte, poêle en fer noir, casseroles métalliques émaillées, en inox à semelle ferromagnétique…
- Sont exclus les récipients en cuivre, inox, aluminium, verre, bois, céramique, grès, terre cuite, inox non ferromagnétique…

La zone de cuisson à induction prend automatiquement en compte la taille du récipient utilisé. Avec un diamètre trop petit, le récipient ne fonctionne pas. Ce diamètre varie en fonction du diamètre de la zone de cuisson.

Lorsque le récipient n'est pas adapté à la table de cuisson le symbole (U) reste affiché.

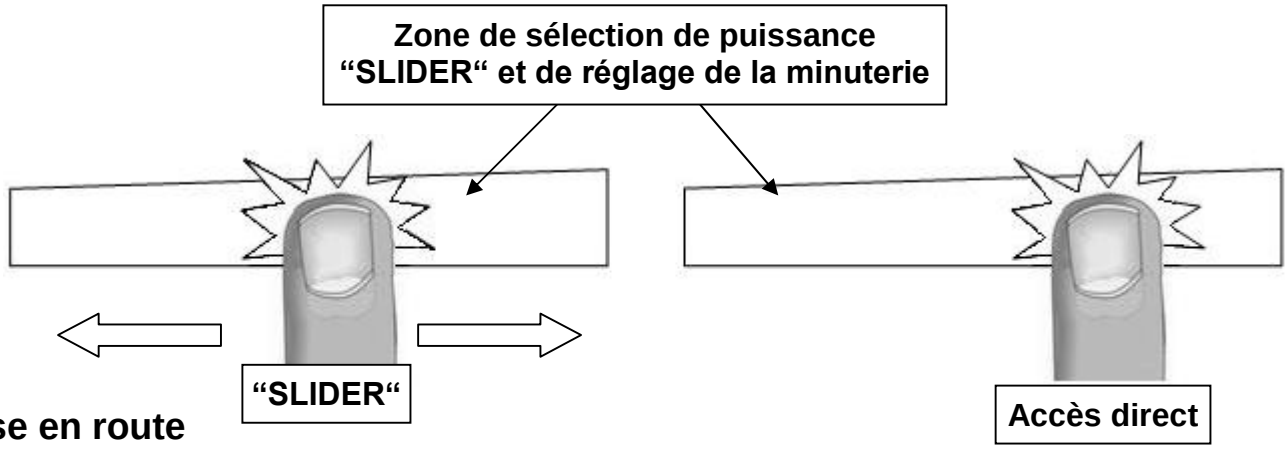
Touches sensitives

Votre appareil est équipé de touches sensitives permettant de commander les différentes fonctions. Un effleurage de la touche active leur fonctionnement. Cette activation est validée par un voyant, un affichage et/ou par un signal sonore.

Dans le cas d'une utilisation générale n'appuyez que sur une seule touche à la fois.

Zone de sélection de puissance " SLIDER " et de réglage de la minuterie

Pour la sélection de la puissance par le slider faire glisser votre doigt sur la zone "SLIDER". Vous bénéficiez également d'un accès direct en posant votre doigt directement sur le niveau souhaité.



Mise en route

- **Enclencher / arrêter la table de cuisson :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Enclencher	appuyer sur [⏻]	[0]
Arrêter	appuyer sur [⏻]	aucun ou [H]

- **Réglage de la zone de chauffe :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Régler	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9]
(Ajuster la puissance)	vers la droite ou la gauche	
Arrêter	glisser jusqu'à [0] sur le "SLIDER"	[0] ou [H]
	ou appuyer sur [0]	[0] ou [H]

Si aucun réglage n'est fait dans un délai de 20 secondes l'électronique revient en position d'attente.

Détection de récipient

La détection de récipient assure une sécurité parfaite. L'induction ne fonctionne pas :

- Lorsqu'il n'y a pas de récipient sur la zone de cuisson ou lorsque ce récipient est inadapté à l'induction. Dans ce cas il est impossible d'augmenter la puissance et dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsqu'une casserole est posée sur le foyer de cuisson.
- Si en cours de cuisson le récipient est enlevé de la zone de cuisson, le fonctionnement est interrompu. Dans l'afficheur le symbole [U] apparaît. Le [U] disparaît lorsque le récipient est remis sur le foyer de cuisson. La cuisson reprend au niveau de puissance sélectionnée au préalable.

Après utilisation, veuillez éteindre la zone de cuisson : ne pas laisser la détection de casserole [U] active.

Indicateur de chaleur résiduelle

Après l'arrêt des zones de cuisson ou l'arrêt complet de la table, les zones de cuissons sont encore chaudes et sont signalées par le symbole [H].
Le symbole [H] s'éteint lorsque les zones de cuisson peuvent être touchées sans danger.
Tant que les témoins de chaleur résiduelle sont allumés, ne touchez pas les zones de cuisson et ne posez aucun objet sensible à la chaleur. **Risque de brûlure et d'incendie !**

Fonction booster

La fonction Booster [P] et Double Booster [⁞⁞] octroie un renforcement de puissance à la zone de cuisson sélectionnée.
Si ces fonctions sont activées, les zones de cuisson fonctionnent pendant 10 minutes avec une puissance nettement plus élevée.
Le Booster et le Double Booster sont conçus par exemple pour faire chauffer rapidement de grandes quantités d'eau, comme pour la cuisson des pâtes.

- **Enclencher / arrêter le 1er Booster:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher Booster	Appuyer sur [B]	[P]
Stopper Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Enclencher / arrêter le 2nd Booster:**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	Appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Enclencher le Booster	Appuyer sur [B]	[P]
Enclencher le Twin Booster	Ré-appuyer sur [B]	[⁞⁞ puis P]
Stopper le Twin Booster	Appuyer sur [B]	[P]
Stopper le Booster	Glisser sur le "SLIDER"	[9] à [0]

- **Gestion de la puissance maximale :**

L'ensemble de la table de cuisson est doté d'une puissance maximale. Lorsque la fonction Booster est activée, et pour ne pas excéder cette puissance maximale, la commande électronique réduit automatiquement le niveau de cuisson d'une autre zone de chauffe.
Durant quelques secondes, l'afficheur de cette zone de cuisson en clignotant [9] puis affiche le niveau de cuisson maximum possible :

Zone de cuisson sélectionnée	Autre zone de cuisson (exemple : puissance niveau9)
[P] est affiché	[9] passe à [6] ou [8] suivant le type de foyer

Fonction minuterie

La minuterie peut être affectée simultanément aux foyers de cuisson et ceci avec des réglages de temps de minuterie différents (de 0 à 99 minutes) pour chacune des zones.

- **Réglage ou modification de la durée de cuisson :**

Exemple pour 16 minutes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Sélectionner la puissance	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [7]	[7]
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [6]	[0 fixe][6 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [06]	[0 clignotant] [6 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [1]	[1 clignotant] [6 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [16]	[16]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

- **Arrêter la fonction minuterie cuisson :**

Exemple pour 13 minutes restantes à puissance 7 :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] et voyant de zone allumé
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [13]	[13]
Désactiver les unités	glisser sur le “SLIDER “jusqu’à [0]	[1 fixe] [0 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [10]	[1 clignotant] [0 fixe]
Désactiver les dizaines	glisser sur le “SLIDER “jusqu’à [0]	[00 clignotant][0 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [00]	[00]

- **Arrêt automatique en fin de cuisson :**

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [00].

- **Minuterie utilisée hors cuisson :**

Exemple pour 29 minutes :

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Activer la table de cuisson	appuyer sur [⏻]	voyants de zone allumes
Sélectionner « Minuterie »	appuyer sur [CL]	[00]
Réglage des unités	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [9]	[0 fixe] [9 clignotant]
Valider les unités	appuyer sur [09]	[0 clignotant] [9 fixe]
Réglage des dizaines	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [2]	[2 clignotant] [9 fixe]
Valider les dizaines	appuyer sur [29]	[29]

La durée est sélectionnée et le décompte démarre.

Dès que le temps de cuisson sélectionné est écoulé la minuterie affiche en clignotant [00] et un signal sonore retentit.

Pour stopper le son et le clignotement, il suffit d’appuyer sur la touche [00].
La table s’éteint.

Programmation d’automatisme de cuisson

Toutes les zones de cuisson sont équipées d’un dispositif de cuisson automatique. La zone de cuisson se met en marche à pleine puissance pendant un certain temps, puis réduit automatiquement sa puissance sur le niveau présélectionné.

- **Mise en route de l’automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] et voyant de zone allumé
Activer la pleine puissance	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [9]	passe de [0] à [9]
Activer l’automatisme	ré appuyer sur [9] du “SLIDER“	[9] clignote avec[A]
Sélectionner niveau (par exemple « 7 »)	glisser sur le “SLIDER“ jusqu’à [7]	[9] passe à [8] [7] [7] clignote avec [A]

- **Arrêt de l’automatisme :**

Action	Bandeau de commande	Afficheur
Sélectionner la zone	appuyer sur [7] de la zone	[7] clignote avec [A]
Sélectionner niveau	glisser sur le “SLIDER“	[1] à [9]

Fonction Pause

Cette fonction permet d'interrompre ou de réactiver la cuisson avec les mêmes réglages de puissances.

- **Enclencher, déclencher la fonction :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Activer la pause	appuyer sur la touche [II/▷] pendant 2s	[II] sur les afficheurs
Stopper la pause	appuyer sur la touche [II/▷] pendant 2s	le voyant "Pause/Rappel" clignote
	appuyer sur une autre touche ou glisser sur le "SLIDER"	le voyant "Pause/ Rappel"est éteint

Fonction rappel

Après avoir éteint la table (⏻), il est possible de rappeler les derniers réglages sélectionnés :
Etat de cuisson de toutes les zones de cuisson (puissance).
Minutes et secondes des zones de cuisson programmées par les minuteries.
Fonction "cuisson automatique".
La procédure de rappel est la suivante :
Appuyer sur la touche [⏻].
Ensuite appuyer sur la touche [II/▷] en moins de 6 secondes.
Les réglages précédents sont à nouveau actifs.

Fonction « Maintien au chaud »

Cette fonction de maintien au chaud permet d'atteindre et de maintenir automatiquement une température de 70°C.
Ceci évitera aux liquides de déborder et aux mets d'attacher au fond de la casserole.

- **Activer, désactiver la fonction « Maintien au chaud » :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Sélectionner la zone	appuyer sur [0] de la zone	[0] à [9] ou [H]
Activer le maintien au chaud	appuyer sur la touche « maintien au chaud »	[U]
Arrêter le maintien au chaud	appuyer sur [U] de la zone	[U]
	glisser sur le "SLIDER"	[0] à [9] ou [H]

Cette fonction peut être mise en route indépendamment sur tous les foyers.
Lorsque la casserole quitte la zone de cuisson la fonction « Maintien au chaud » reste active pendant environ 10 minutes.
La durée maximale de maintien au chaud est de 2 heures.

Fonction Bridge

Cette fonction permet de combiner les 2 zones de droite avec les mêmes fonctionnalités qu'une seule zone. La fonction Booster n'est pas compatible avec cette fonction.

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mis en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs
Activer le bridge	Appuyer sur les 2 zones de droite	[0] sur la zone avant et [⎍] sur la zone arrière.
Augmenter le bridge	Glisser sur le "SLIDER " [1 à 9] ou [U]	[1 à 9] ou [U]
Arrêter le bridge	Appuyer sur les 2 zones de droite	[0] ou [H] sur les 2 Zones

Verrouillage du bandeau de commande

Pour éviter de modifier une sélection de la table de cuisson, notamment dans le cadre du nettoyage de la vitre, le bandeau de commande (à l'exception de la touche marche/arrêt [0/I]) peut être verrouillé.

- **Verrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs
Verrouiller la table	Maintenir un doigt sur le SLIDER et appuyer **3 fois** sur la touche [B]	[L] sur les 4 afficheurs

Une fois la table vérrouillé, un décompte de 10 secondes se lance. Pendant cette durée, vous avez la possibilité de déverrouiller la table. A chaque sélection de la touche [B], un segment du [L] apparait. La table est verrouillé quand le [L] est complet.

- **Déverrouillage :**

Action	**Bandeau de commande**	**Afficheur**
Mise en route	Appuyer sur [0/I]	[L] les 4 afficheurs
Dans les 10 secondes après la mise en route :		
Déverrouiller la table	Maintenir un doigt sur le SLIDER et appuyer **3 fois** sur la touche [B]	[0] ou [H] sur les 4 afficheurs

A la mise en route de la table, lorsque la table est vérrouillée, un décompte de 10 secondes s'affiche. Pendant cette durée vous pouvez déverrouillez la table. Une fois passé ce délai, le dévérrouillage devient impossible, il vous faut éteindre et ré-allumer la table. A chaque sélection de la touche [B], un segment du [L] disparait. La table est déverrouillée quand le [L] disparait.

CONSEILS DE CUISSON

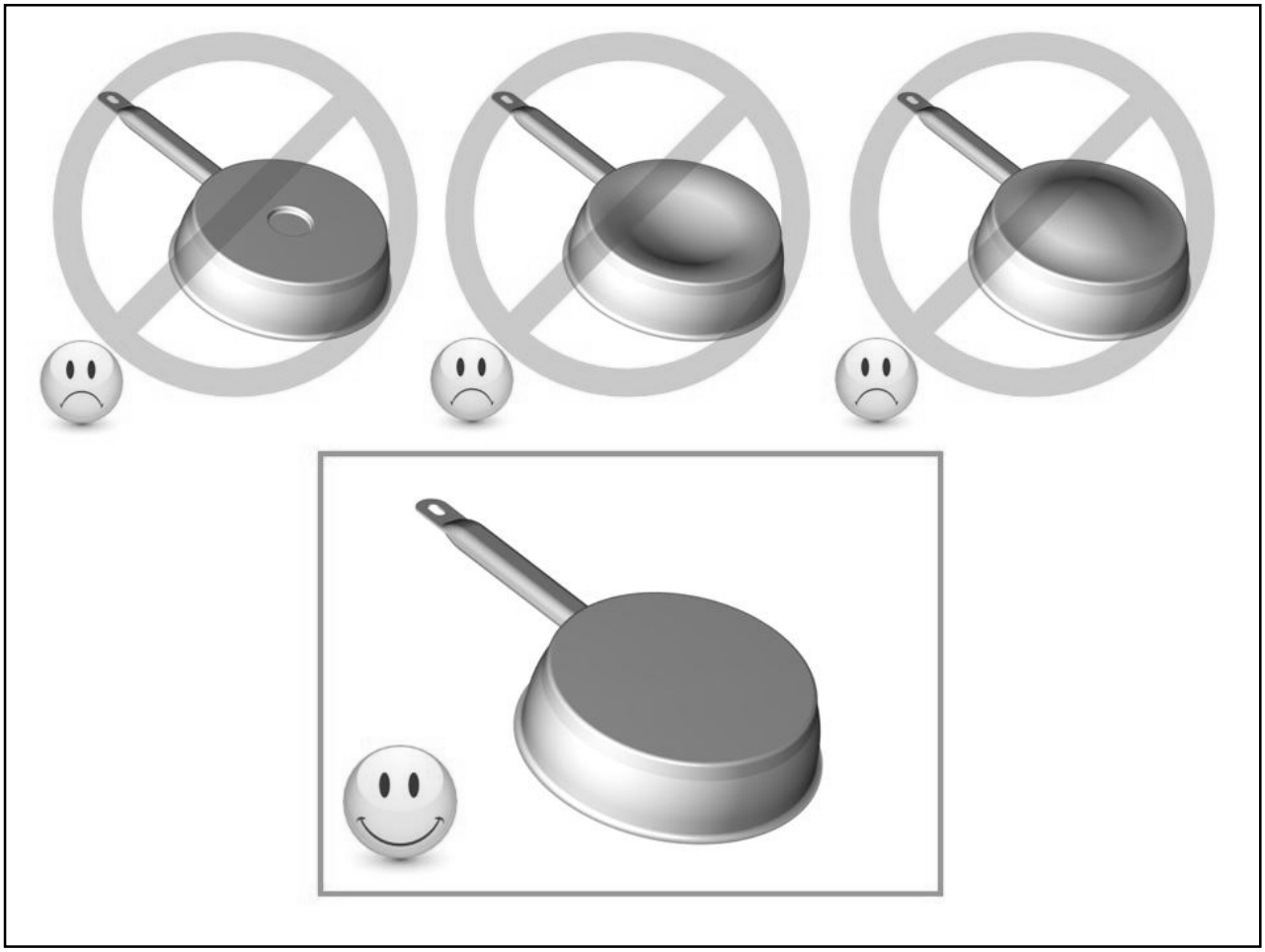
Qualité des casseroles

Matériaux adaptés : acier, acier émaillé, fonte, inox à fond ferro-magnétique, aluminium à fond ferro-magnétique.
Matériaux non adaptés : aluminium et inox à fond non ferro-magnétique, cuivre, laiton, verre,céramique, porcelaine.

Les fabricants spécifient si leurs produits sont compatibles induction.
Pour vérifier si des casseroles sont compatibles :

- Placez un peu d'eau dans une casserole placée sur une zone de cuisson induction réglée au niveau [9]. Cette eau doit chauffer en quelques secondes.
- Placez un aimant sur le fond externe de la casserole, il doit rester collé.

Certaines casseroles peuvent faire du bruit lorsqu'elles sont placées sur une zone de cuisson à induction. Ces bruits ne traduisent en aucun cas un défaut de l'appareil et n'influent nullement sur son fonctionnement.



Dimension des casseroles

Les zones de cuisson s'adaptent automatiquement à la dimension du fond de la casserole jusqu'à une certaine limite. Le fond de cette casserole doit cependant avoir un diamètre minimum en fonction du diamètre de la zone de cuisson correspondante.
Afin d'obtenir le rendement maximum de votre table de cuisson, veuillez placer la casserole bien au centre de la zone de cuisson.

Exemples de réglage des puissances de cuisson

(Les valeurs ci-dessous sont indicatives)

1 à 2	Faire fondre Réchauffer	Sauces, beurre, chocolat, gélatine Plats pré-cuisinés
2 à 3	Gonfler Décongélation	Riz, pudding et plats cuisinés Légumes, poisson, produits congelés
3 à 4	Vapeur	Légumes, poissons, viande
4 à 5	Eau	Pommes de terre à l'eau, soupes, pâtes Légumes frais
6 à 7	Cuire à feu doux	Viandes, foie, œufs, saucisses Goulasch, roulades, tripes
7 à 8	Cuire Frire	Pommes de terre, beignets, galettes
9	Frire, Porter à ébullition	Steaks, omelettes eau
P twin B	Frire, Porter à ébullition	Porter à ébullition des quantités importantes d'eau

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Pour nettoyer, il faut mettre l'appareil hors fonctionnement.
Laissez refroidir l'appareil, **car risques de brûlures**.

- Nettoyez les restes de cuisson avec de l'eau additionnée de produit vaisselle ou un produit du commerce conseillé pour la vitrocéramique.
- N'utilisez en aucun cas d'appareils « à vapeur » ou « à pression ».
- Ne pas utiliser d'objets qui risqueraient de rayer la vitrocéramique (tel que tampon abrasifs ou pointe de couteau…).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs qui pourraient endommager l'appareil.
- Séchez l'appareil avec un chiffon propre.
- Enlevez immédiatement le sucre et les mets contenant du sucre.

QUE FAIRE EN CAS DE PROBLEME

La table de cuisson ou les zones de cuisson ne s'enclenchent pas :

- La table est mal connectée au réseau électrique.
- Le fusible de protection a sauté.
- Vérifiez si le verrouillage n'est pas activé.
- Les touches sensitives sont couvertes d'eau ou de graisse.
- Un objet est posé sur les touches sensitives.

Le symbole [U] s'affiche :

- Il n'y a pas de casserole sur la zone de cuisson.
- Le récipient utilisé n'est pas compatible avec l'induction.
- Le diamètre du fond de casserole est trop petit par rapport à la zone de cuisson.

Le symbole [E] s'affiche :

- Débranchez l'appareil pendant au moins 10 minutes puis rebranchez.
- Appelez le Service Après-ventes.

L’une des zones ou l’ensemble du plan de cuisson se déclenche :

- Le déclenchement de sécurité a fonctionné.
- Celui-ci s’actionne dans le cas ou vous avez oublié de couper une des zones de chauffe.
- Il s’enclenche également lorsqu’une ou plusieurs touches sensitives sont couvertes.
- Une des casseroles est vide et son fond a surchauffé.
- La table dispose également d’un dispositif de réduction automatique de niveau de puissance et de coupure automatique en cas de surchauffe.

La soufflerie de ventilation continue de tourner après l’arrêt de la table :

- Ce n’est pas un défaut, le ventilateur continue de protéger l’électronique de l’appareil.
- La soufflerie s’arrête automatiquement.

La commande de cuisson automatique ne s’enclenche pas :

- La zone de cuisson est encore chaude [H].
- Le niveau de cuisson maximum est enclenché [9].

Le symbole [U] s’affiche :

- Se référer au chapitre “Maintien chaud“.

Le symbole [II] s’affiche :

- Se référer au chapitre “Pause“.

Le symbole [⎍] s’affiche :

- Se référer au chapitre “Bridge“.

PROTECTION DE L’ENVIRONNEMENT

- Les matériaux d’emballage sont écologiques et recyclables.
- Les appareils électroniques sont composés de matériaux recyclables et parfois de matériaux nocifs pour l’environnement, mais nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l’appareil.

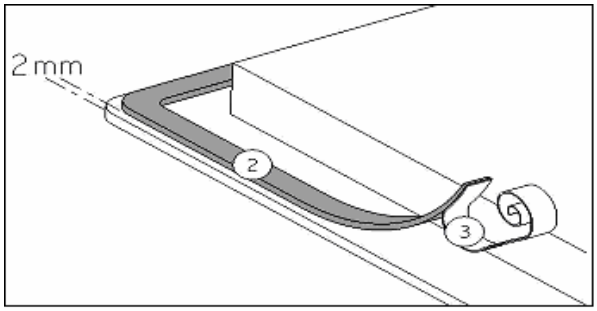
- Ne jetez en aucun cas votre appareil avec les déchets ménagers.
- Faites appel au service d’enlèvement ou aux sites de dépôt mis en place par votre commune et adaptés au recyclage des appareils électroménagers.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION

Le montage relève de la compétence exclusive de spécialistes.
L'utilisateur est tenu de respecter la législation et les normes en vigueur dans son pays de résidence.

Mise en place du joint d'étanchéité

Le joint adhésif fourni avec l'appareil permet d'éviter toute infiltration dans le meuble.
Sa mise en place doit être effectuée avec un grand soin suivant le croquis ci-dessous.



Coller le joint (2) sur le rebord de la table à 2mm du bord externe, après avoir ôté la feuille de protection (3).

Encastrement

- **découpe du plan de travail :**

Appareil	Découpe du plan de travail (mm)	Découpe pour encastrement dit « à fleur » (mm)			
	Largeur x Profondeur	Largeur	Profondeur	Hauteur	Rayon
CS1831	775 x 495	796	516	82 (+glass 5.4)	8

- **La distance entre la table de cuisson et le mur doit être au minimum de 50mm**.
- La table de cuisson est un appareil qui appartient à la classe de protection « Y ». Lors de son encastrement, une paroi d'armoire haute ou un mur peut se trouver sur l'un des côtés et sur la face arrière. **Mais de l'autre côté, aucun meuble ni aucun appareil ne doit être plus haut que le plan de cuisson.**
- Les placages et revêtements des plans de travail doivent être réalisés en matériaux résistant à la chaleur (100°C).
- Les baguettes de bord murales doivent être thermo résistantes.
- Les matériaux des plans de travail peuvent gonfler au contact de l'humidité. Pour protéger le chant de la découpe, appliquer un vernis ou une colle spéciale.
- N'installer pas la table au dessus d'un four non ventilé ou d'un lave-vaisselle.
- Garantir entre le fond du caisson de l'appareil **un espace de 20 mm** pour assurer une bonne circulation de l'air de refroidissement de l'électronique.
- Si un tiroir se trouve sous le plan de cuisson, éviter d'y ranger des objets inflammables (par exemple : spray) et des objets non résistants à la chaleur.
- L'écart de sécurité entre la table de cuisson et la hotte aspirante placée au-dessus d'elle doit respecter les indications du fabricant de hottes. En cas d'absence d'instructions respecter une distance minimum de 760 mm.
- Le câble de raccordement ne doit être soumis, après encastrement, à aucune contrainte mécanique, comme par exemple du fait d'un tiroir.

CONNEXION ÉLECTRIQUE

- L'installation de cet appareil et son branchement au réseau électrique ne doit être confiés qu'à un électricien parfaitement au fait des prescriptions normatives.
- La protection contre les pièces sous tension doit être assurée après le montage.
- Les données de raccordement nécessaires se trouvent sur la plaque signalétique et la plaque de branchement placées sous l'appareil.
- Cet appareil doit être séparé du secteur par un dispositif de sectionnement omnipôles. Lorsque celui-ci est ouvert (déclenché), un écartement de 3mm doit être assuré.
- Le circuit électrique doit être séparé du réseau par des dispositifs appropriés, par exemple les disjoncteurs, les fusibles, les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.

Attention !

Raccordez toujours le fil de terre de protection.
Respectez le schéma de raccordement.
Le boîtier de raccordement se situe sous la plaque de cuisson. Pour ouvrir le capot, servez-vous d'un tournevis moyen. Placez le dans les 2 fentes situées à l'avant des 2 flèches.

Réseau	Raccordement	Diamètre câble	Câble	Calibre de protection
400V~ 50/60Hz	2 Phases + N	4 x 1.5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A *

*calculé avec le coefficient de simultanéité suivant Norme EN 60 335-2-6/1990

Branchement de la table:

Pour vous adapter au réseau électrique (230V~1P+N ou 400V~2P+N) , veuillez utiliser les pontet en laiton situés dans le boitier de connexion

Biphasé 400V~2P+N :

Mettre un pontet entre 4 et 5.
Visser le fil vert/jaune au plot prévu pour la mise à la terre.
Visser le neutre N au plot 4 ou 5.
Visser la phase L1 sur le plot 1 et la phase L2 sur le plot 2.

Attention ! Veillez à bien engager les fils et à bien serrer les vis.

Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident résultant d'un mauvais branchement, ou qui pourrait survenir à l'usage d'un appareil non relié à la terre ou équipé d'une terre défectueuse.

Gentile cliente

La ringraziamo per la fiducia nei nostri confronti per aver scelto il nostro piano di cottura ad induzione. Per utilizzare correttamente il piano di cottura La consigliamo di leggere attentamente e completamente le istruzioni d'uso.
Le auguriamo un genuino piacere nel cucinare col nostro piano di cottura.

INDICE

SICUREZZA 36

MISURE DI SICUREZZA PRIMA DELLA MESSA IN FUNZIONE 36
MISURE DI SICUREZZA IN GENERALE 36
PER EVITARE DANNI 37
MISURE DI SICUREZZA IN CASO DI GUASTI 37
PROTEZIONE CONTRO ALTRI RISCHI 37

DESCRIZIONE APPARECCHIO 38

DATI TECNICI 38
PANNELLO COMANDI 38

COMANDI PIANO DI COTTURA 39

INDICAZIONI 39
VENTILAZIONE 39

PRIMA MESSA IN FUNZIONE 39

PRIMA DI ATTIVARE IL PIANO DI COTTURA LA PRIMA VOLTA 39
COME FUNZIONA L'INDUZIONE 39
LE FUNZIONI DEI SENSORI 40
"SLIDER"E IMPOSTAZIONE TIMER PER LA ZONA SELEZIONATA 40
ACCENDERE E SPEGNERE IL PIANO DI COTTURA 40
RICONOSCIMENTO DEL RECIPIENTE DI COTTURA 41
INDICATORE CALORE RESIDUO 41
FUNZIONE BOOSTER 41
TIMER 42
COTTURA PRELIMINARE AUTOMATICA 43
FUNZIONE PAUSA 44
FUNZIONE MEMORY 44
FUNZIONE „MANTENERE AL CALDO" 44
FUNZIONE „PONTE" 45
BLOCCO FUNZIONI / PIANO DI COTTURA 45

CONSIGLI PER LA COTTURA 46

RECIPIENTI DI COTTURA 46
DIMENSIONI RECIPIENTI DI COTTURA 46
IMPOSTAZIONE POTENZA 47

MANUTENZIONE E PULIZIA 47

IN CASO DI ANOMALIE 47

TUTELA AMBIENTALE 48

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE 49

COLLEGAMENTO ELETTRICO 50

SICUREZZA

Misure di sicurezza prima della messa in funzione

- Togliere tutte le parti dell'imballaggio.
- Il piano di cottura deve venire installato e collegato solo da un elettricista qualificato. La casa produttrice declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti da errori di installazione e collegamento elettrico. Usare il piano di cottura solo ad installazione ultimata.
- Il piano può venire usato solo se è installato correttamente nel mobile d'incasso.
- L'uso è limitato a scopo domestico e non per esercizi pubblici, per cucinare e arrostire gli alimenti
- Togliere tutte le etichette e adesivi dal piano in vetroceramica.
- È vietato apportare modifiche al piano di cottura.
- Non usare il piano di cottura come superficie di appoggio.
- La sicurezza è garantita solo se il piano di cottura è allacciato al collegamento di terra conformemente alle norme in vigore.
- Per il collegamento elettrico non è consentito usare prolunghe.
- Il piano di cottura non deve venire installato sopra la lavastoviglie o l'asciugatrice. Il vapore che si sviluppa dagli apparecchi potrebbe danneggiare i dispositivi elettronici del piano.

Misure di sicurezza in generale

- I dispositivi elettronici (relais) possono causare rumori durante il funzionamento, come pure il ventilatore di raffreddamento. Dopo che il piano è stato spento, il ventilatore può rimanere in funzione per raffreddare le componenti elettroniche. Questi rumori non significano che il piano di cottura è difettoso ma che funziona correttamente.
- Dopo la cottura, spegnere sempre le zone attivate.
- L'olio e il grasso di cottura prendono fuoco facilmente. Se si friggono gli alimenti con molto olio, ad es. patate fritte, sorvegliare sempre la cottura.
- Se si frigge o arrostisce, le zone di cottura diventano molto calde. Usare quindi la massima precauzione per evitare di ustionarsi durante e dopo la cottura.
- Fare attenzione che i cavi elettrici di altri apparecchi non giungano a contatto con la superficie in vetroceramica o le zone di cottura calde.
- Gli oggetti magnetici, ad esempio carte di credito, dischetti o calcolatrici tascabili, non devono trovarsi in prossimità del piano di cottura acceso per non compromettere il loro funzionamento.
- Evitare di porre sul piano in vetroceramica oggetti in metallo, ad esempio posate o coperchi. Potrebbero riscaldarsi molto.
- Evitare assolutamente di coprire il piano di cottura con canovacci o fogli protettivi. Potrebbero riscaldarsi molto e prendere fuoco.
- L'elettrodomestico non deve venire usato da persone (bambini compresi) le cui condizioni fisiche, sensoriali e mentali sono limitate a meno che non siano sorvegliate o state adeguatamente istruite sull'uso da una persona competente.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il piano di cottura.

Per evitare danni

- Evitare di usare recipienti di cottura con fondo non levigato o danneggiato, ad es. in ghisa. Potrebbero graffiare la superficie in vetroceramica.
- Tenere presente che i granellini di sabbia potrebbero causare graffi sulla superficie di cottura.
- La superficie in vetroceramica è resistente contro gli sbalzi di temperatura ma non è infrangibile. Oggetti appuntiti o duri potrebbero causare danni se cadono sulla superficie.
- Evitare di urtare i bordi della superficie in vetroceramica con le pentole.
- Non mettere recipienti di cottura vuoti sulla zona di cottura accesa.
- Fare attenzione a non far cadere o lasciare sul piano di cottura caldo zucchero, materiali sintetici o carta stagnola. Potrebbero fondersi o attaccarsi tenacemente e causare incrinature o altri danni permanenti quando il piano in vetroceramica si raffredda. Se dovesse succedere che queste sostanze giungano a contatto con le zone di cottura calde, spegnere il piano di cottura ed eliminare queste sostanze quando la superficie in vetroceramica è calda, facendo attenzione a non scottarsi.
- Evitare assolutamente di mettere pentole calde sul quadro di comando. I dispositivi elettronici sottostanti potrebbero rimanere danneggiati.
- Se sotto il piano di cottura si trova un cassetto si dovrà mantenere una **distanza minima di 2 cm** tra la parte inferiore del piano di cottura e il contenuto del cassetto per evitare di compromettere la corretta ventilazione del piano di cottura.
- Nel cassetto non si dovranno riporre oggetti infiammabili (ad es. spray). Se nel cassetto c'è un cestino per le posate, dovrà essere di materiale resistente al calore.
- Evitare di riscaldare sulle zone di cottura alimenti in contenitori chiusi, ad es. in barattoli. A causa della pressione che si sviluppa all'interno i contenitori potrebbero scoppiare e provocare infortuni e danni!

Misure di sicurezza in caso di guasti

- Se si nota un'anomalia, spegnere subito il piano di cottura e staccarlo dalla rete elettrica.
- Se sulla superficie in vetroceramica si notano rotture, incrinature o altri danni, spegnere il piano di cottura, togliere di sede il fusibile a vite e contattare il servizio assistenza o il concessionario Miele.
- Eventuali riparazioni vanno eseguite solo da persone qualificate.
- AVVERTENZA! Se la superficie in vetroceramica rimane scheggiata, spegnere il piano di cottura e staccarlo dalla rete elettrica per evitare folgorazioni!
- Eventuali riparazioni del piano di cottura vanno fatte solo da persone qualificate.

Protezione contro altri rischi

- Collocare pentole e padelle sempre al centro della zona di cottura. Il fondo del recipiente deve coprire possibilmente la maggior parte della zona di cottura.
- Per le persone con stimolatore cardiaco! In prossimità del piano di cottura acceso si genera un campo elettromagnetico che potrebbe influenzare il corretto funzionamento dello stimolatore. In caso di dubbio si consiglia pertanto di rivolgersi al produttore dello stimolatore cardiaco o al medico curante.
- Evitare assolutamente di usare recipienti di cottura di materiale sintetico o di alluminio. Potrebbero fondersi sulla zona di cottura.

L'USO DI RECIPIENTI DI COTTURA DI QUALITÀ SCADENTE O DI UNA PIASTRA INTERMEDIA PER ADATTARLI AL PIANO AD INDUZIONE RENDONO NULLI I DIRITTI DI GARANZIA.
IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ PER EVENTUALI DANNI AL PIANO DI COTTURA O AL LUOGO D'INSTALLAZIONE.

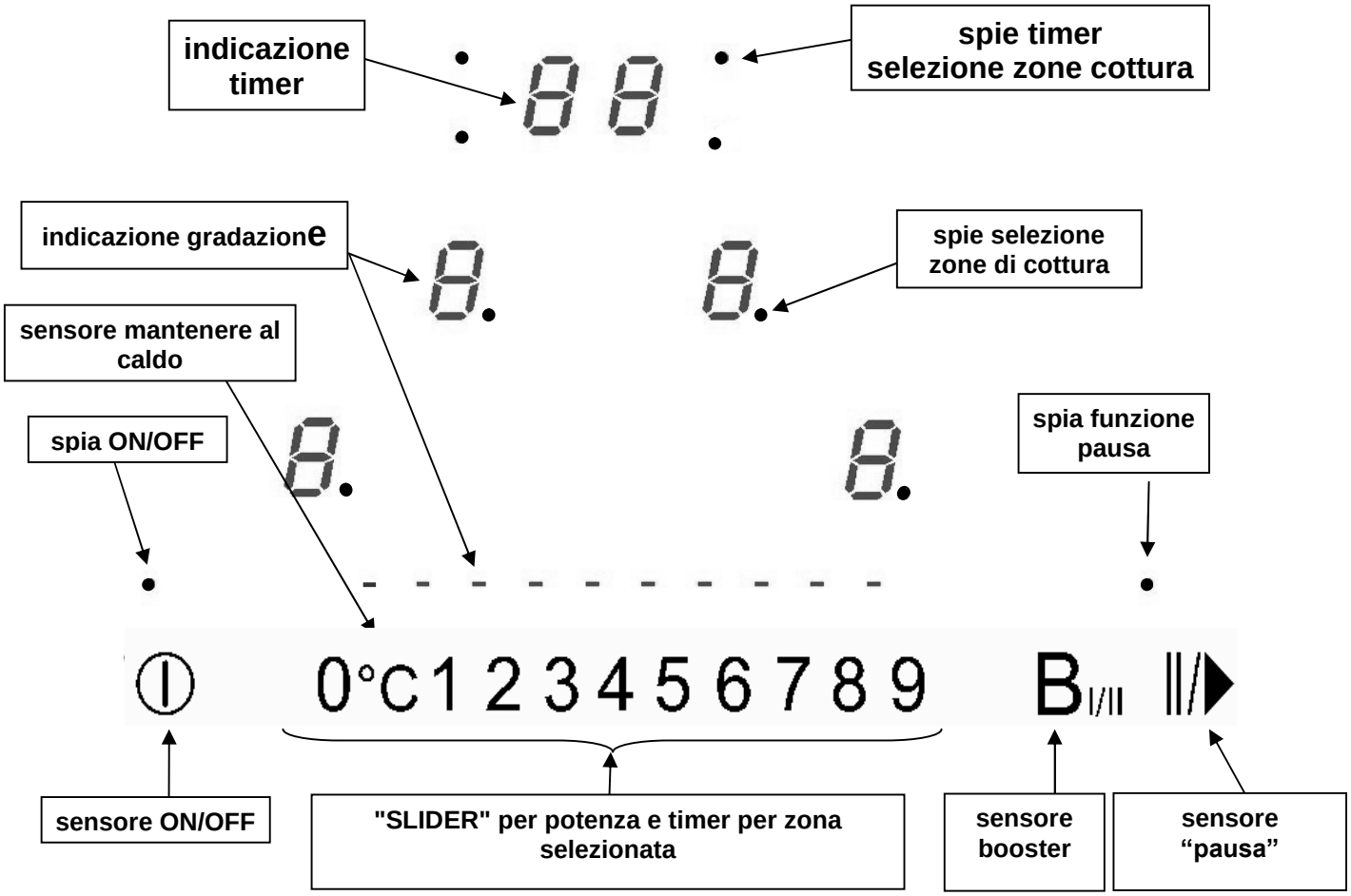
DESCRIZIONE APPARECCHIO

Dati tecnici

modello	potenza complessiva	zone di cottura	valore nominale*	potenza booster*	potenza booster twin	diametro
CS1831	7400 W	Wok Dietro sinistra Dietro destra Davanti destra	2000 W 1850 W 2100 W 2100 W	2500 W 3000 W 2600 W 2600 W	3200 W 3000 W 3700 W 3700 W	314 mm 170 mm 180 x 220 mm 180 x 220 mm

* La potenza può variare a seconda della grandezza e del materiale del recipiente di cottura.

Pannello comandi



COMANDI PIANO DI COTTURA

Indicazioni

Indicazione	Definizione	Descrizione
0	zero	zona di cottura attivata
1 … 9	gradazioni	impostazione livello potenza
U r	ecipiente non rilevato	manca recipiente o non adatto
A	cottura iniziale automatica	potenza massima + cottura preliminare
E	indicazione guasto	anomalia dei dispositivi elettronici
H	calore residuo	la zona di cottura è ancora calda
P	booster	funzione booster attivata
,, ,,	booster twin-Booster	booster twin attivato
L	blocco funzioni	il piano di cottura è bloccato
U	mantenere al caldo	le pietanze vengono mantenute
al caldo a 70°CII	pausa	il piano di cottura è in pausa

Ventilazione

Il ventilatore si attiva automaticamente. Si avvia a bassa velocità appena i valori dei dispositivi elettronici superano una determinata soglia. Quando il piano ad induzione viene usato intensamente, il ventilatore funziona ad alta velocità. Il ventilatore funziona più lentamente appena i dispositivi elettronici si sono sufficientemente raffreddati.

PRIMA MESSA IN FUNZIONE

Prima di attivare il piano di cottura la prima volta

Pulire innanzitutto il piano di cottura con uno straccio umido, strofinare la superficie e asciugare. Non usare prodotti per lavare i piatti in quanto possono lasciare macchie bluastre sulla superficie in vetroceramica.

Come funziona l’induzione

Sotto la zona di cottura si trova una bobina ad induzione. Quando la zona di cottura viene accesa, la bobina genera un campo magnetico che a sua volta genera nel fondo del recipiente di cottura correnti parassite o di Foucault. Il fondo del recipiente deve essere magnetizzabile e si riscalda. La zona di cottura si riscalda indirettamente col calore ceduto dal recipiente di cottura.

Le zone di cottura ad induzione funzionano solo se i recipienti di cottura sono magnetizzabili.

- Le pentole adatte per l’induzione devono avere il fondo magnetizzabile in ghisa, acciaio, acciaio inox con fondo magnetizzabile.
- Per l’induzione non sono adatte pentole di rame, alluminio, vetro, legno, coccio, ceramica e di acciaio inox non magnetizzabile.

Il campo magnetico riconosce automaticamente il diametro del recipiente di cottura. Se il diametro è troppo piccolo, la zona di cottura non funziona. A seconda del diametro della zona di cottura, il recipiente deve avere un diametro minimo.

Se la pentola non è adatta per l’induzione, viene visualizzato il simbolo [U].

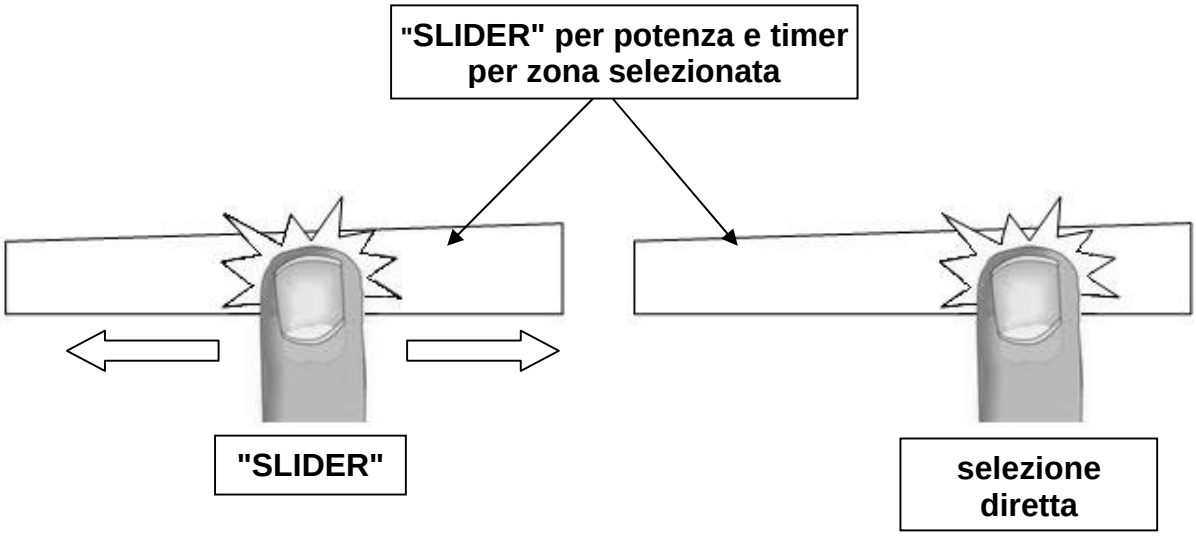
Le funzioni dei sensori

Il piano di cottura viene comandato con sensori che reagiscono sfiorando il vetro col dito. Se si sfiorano i sensori per un secondo circa, le funzioni selezionate si attivano. Ogni reazione dei sensori viene confermata da un segnale acustico e/o visivo.

Per gli usi convenzionali, sfiorare un sensore alla volta.

"SLIDER"e impostazione timer per la zona selezionata

Per selezionare la potenza con lo "SLIDER" basta spostare il dito sulla zona di scorrimento „SLIDER“. Per selezionare direttamente la gradazione basta sfiorare col dito il sensore della gradazione desiderata.



Accendere e spegnere il piano di cottura

- **Accendere / spegnere il piano di cottura**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
accendere	premere [⏻]	[0]
spegnere	premere [⏻]	nessuna o [H]

- **Accendere / spegnere la zona di cottura**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
aumentare la potenza	scorrere sullo “SLIDER”	da [1] a [9]
spegnere	scorrere sullo SLIDER fino a [0]	[0] o [H]

Se non si effettuano altre impostazioni, per motivi di sicurezza il piano di cottura si spegne automaticamente dopo 20 secondi circa come pure l’indicazione.

Riconoscimento del recipiente di cottura

Il dispositivo di riconoscimento del recipiente di cottura garantisce una sicurezza completa.

L'induzione non funziona se sulla zona di cottura non si trova una pentola o se la pentola non è adatta per l'induzione. In questi casi non è possibile aumentare la gradazione e nell'indicatore viene visualizzato il simbolo [U]. Il simbolo [U] si spegne se sulla zona di cottura si pone il recipiente di cottura.
Se durante la cottura si toglie il recipiente dalla zona di cottura, la zona di cottura si spegne subito e nell'indicatore appare il simbolo [U]. Appena si colloca il recipiente di cottura sulla zona, il simbolo [U] si spegne e la zona di cottura si attiva nuovamente con la gradazione precedentemente impostata.

A cottura ultimata, spegnere la zona di cottura per evitare che venga visualizzato il simbolo per il riconoscimento del recipiente di cottura [U].

Indicatore calore residuo

Dopo aver spento la zona di cottura o il piano di cottura, per le zone di cottura ancora calde viene visualizzato il simbolo [H] per il calore residuo. Il simbolo [H] si spegne quando si possono toccare le zone di cottura senza scottarsi. Fintanto che il simbolo del calore residuo rimane visualizzato, evitare di toccare le zone calde e di mettervi oggetti non resistenti al calore. Pericolo di ustionarsi!

Funzione booster

Tutte le zone di cottura sono dotate di funzioni booster e booster twin, ossia con una potenza maggiorata. La funzione booster viene visualizzata col simbolo [P]; la funzione booster twin con [P] e inoltre con [⁄⁄] lampeggiante.
Se le funzioni booster sono attivate, le zone di cottura interessate si riscaldano per 10 minuti con una potenza maggiorata. Tale funzione potenziata è pratica per portare ad ebollizione in poco tempo una notevole quantità d'acqua per cuocere, ad esempio, la pasta.

- **Attivare / disattivare la funzione booster**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
selezionare zona di cottura	premere [0]	[0] e indicatore si accendono
attivare booster	premere [B]	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Attivare/disattivare la funzione booster twin**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
selezionare zona di cottura	premere [0]	[0] e indicatore si accendono
attivare booster	premere [B]	[P]
attivare booster twin	premere ancora [B]	[⁄⁄] e [P]
disattivare booster twin	premere [B]	[P]
disattivare booster	scorrere sullo "SLIDER"	da [9] a [0]

- **Regolazione automatica della funzione booster**

Il piano di cottura è dotato di una potenza complessiva. Per non superare questa potenza limite, i dispositivi elettronici riducono automaticamente la potenza di un’altra zona di cottura quando viene attivata la funzione booster. La potenza ridotta di questa zona di cottura viene visualizzata con [9] lampeggiante.

zona di cottura selezionata	**altra zona di cottura (ad es. con potenza 9)**
[P] acceso	[9] ridotto a [6] oppure [8] e lampeggiante

Timer

Con il timer integrato si può impostare per tutte le quattro zone una durata di cottura da 1 a 99 minuti. Per ogni zona di cottura è possibile impostare una durata diversa.

- **Impostare o modificare la durata del timer**

Esempio per 16 minuti con potenza 7

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
selezionare la zona di cottura	premere [0]	[0] e indicatore accesi
selezionare la potenza	scorrere sullo "SLIDER" fino a [7]	[7]
selezionare il timer	premere [CL]	[00]
impostare i minuti	scorrere sullo "SLIDER" fino a [6]	[0] acceso, [6] lampeggia
confermare i minuti [6] acceso	premere [06]	[0] lampeggia,
impostare le decine	scorrere sullo "SLIDER" fino a [1]	[1] lampeggia, [6] acceso
confermare le decine	premere [16]	[16]

- **Disattivare la durata del timer**

Esempio per 13 minuti non trascorsi con potenza 7

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
selezionare la zona di cottura	premere [7]	[7] e indicazione accesi
selezionare il timer	premere [13]	[13]
disattivare i minuti	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[1] acceso, [0] lampeggia
confermare i minuti	premere [10]	[1] lampeggia, [0] acceso
disattivare le decine	scorrere sullo "SLIDER" fino a [0]	[0] lampeggia, [0] acceso
confermare le decine	premere [00]	[00]

- **Spegnimento automatico**

Trascorsa la durata impostata per la cottura viene visualizzato [00] lampeggiante e si attiva un segnale acustico di conferma.
Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante basta sfiorare il sensore [00].
Uso del timer senza funzione di cottura
Esempio per 29 minuti

operazione	sensore di comando	indicazione
accendere il piano di cottura	premere [⏻]	indicatori accesi
selezionare il timer	premere [CL]	[00]
impostare i minuti	scorrere sullo "SLIDER" fino a [9]	[0] acceso, [9] lampeggia
confermare i minuti	premere [9]	[0] lampeggia, [9] acceso
Impostare le decine	scorrere sullo "SLIDER" fino a [2]	[2] lampeggia, [9] acceso
confermare le decine	premere [29]	[29]

La durata del timer è attivata e il tempo inizia a trascorrere.

Trascorsa la durata impostata, viene visualizzato [00] lampeggiante e si attiva un segnale acustico di conferma.
Per disattivare il segnale acustico e l'indicazione lampeggiante, basta sfiorare il sensore [00]. Il piano di cottura si spegne.

Cottura preliminare automatica

Tutte le zone di cottura sono dotate di cottura preliminare automatica. Attivando questa funzione, la zona si riscalda con la massima intensità e successivamente si attiva la gradazione selezionata per continuare la cottura. La durata della cottura preliminare dipende dalla gradazione selezionata per continuare la cottura.

- **Attivare la cottura preliminare automatica**

operazione	sensore di comando	indicazione
selezionare la zona di cottura	premere [0]	[0] o [9] o [H]
selezionare la massima potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [0] a [9] fino a [9]
attivare la cottura preliminare	premere di nuovo [9]	[9] lampeggia con [A]
selezionare la potenza finché [7] lampeggia con [A]	scorrere sullo "SLIDER", oppure [7] (ad es. [7])	[9] riportare su [8]

- **Disattivare la cottura preliminare automatica**

operazione	sensore di comando	indicazione
selezionare la zona di cottura	premere [7]	[7] lampeggia con [A]
selezionare la potenza	scorrere sullo "SLIDER"	da [1] a [9]

Funzione pausa

Tale funzione consente di arrestare o riattivare temporaneamente la funzione di cottura mantenendo la gradazione selezionata

- **Attivare/disattivare la funzione**

operazione	sensore di comando	indicazione
attivare la funzione	mantenere premuto[II/▷] per 2 secondi	[II] lampeggia
disattivare la funzione	mantenere premuto[II/▷] per 2 secondi premere un altro tasto o premere lo "SLIDER"	l'indicatore pausa lampeggia l'indicatore pausa si spegne

Funzione Memory

Dopo aver spento il piano di cottura, le ultime impostazioni attuate rimangono memorizzate. Con la funzione memory si possono attivare nuovamente le seguenti impostazioni:

gradazioni di tutte le zone di cottura
durata in minuti e secondi impostata col timer per tutte le zone di cottura
cottura preliminare automatica
funzione mantenere al caldo

Attivare la funzione Memory

accendere il piano di cottura (premere [⏻])
entro 6 secondi premere [II/▷].
I valori impostati la volta precedente vengono nuovamente attivati.

Funzione „mantenere al caldo“

Questa funzione consente di mantenere al caldo gli alimenti a 70 °C senza che trabocchino o si attacchino al recipiente di cottura.

- **Attivare / disattivare la funzione**

operazione	sensore di comando	indicazione
selezionare la zona di cottura	premere [0]	[0] e indicatore acceso
attivare la funzione	premere il tasto	[U]
disattivare la funzione	premere il tasto [U] scorrere sullo "SLIDER"	[U] da [0] a [9] o [H]

La funzione „mantenere al caldo” si può attivare per tutte le 4 zone di cottura.

Se si toglie il recipiente di cottura dalla zona, la funzione rimane attiva per 10 minuti circa.

La durata massima della funzione e di 2 ore.

Funzione „ponte“

Tale funzione consente di collegare tra loro le zone di cottura di destra formando un’unica zona di cottura. In questo caso non è possibile attivare la funzione booster.

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
accendere la zona di cottura	premere [⏻]	[0] o [H] in tutti gli indicatori
attivare il „ponte“	premere contemporaneamente gli indicatori delle 2 zone di destra	[0] sulla zona davanti e [⊓] sulla zona posteriore
aumentare la potenza	con lo "SLIDER" da [1] a [9] o [U]	da [0] a [9] o [U]
disattivare il „ponte“	premere contemporaneamente gli indicatori delle 2 zone di destra	[0] o [H] nelle 2 zone di cottura

Blocco funzioni / piano di cottura

Per evitare di apportare involontariamente modifiche alle impostazioni selezionate per le zone di cottura, ad es. se si pulisce la superficie in vetroceramica, si possono bloccare le funzioni dei sensori, tranne il sensore [0/I].

- **Attivare il dispositivo di blocco**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
accendere il piano di cottura	premere [⏻]	[0] o [H] in tutti gli indicatori
attivare il dispositivo di blocco	mantenere premuto lo "SLIDER"; con l’altro dito premere 3 volte [B]	[L] in tutti gli indicatori

Dopo che il blocco è stato attivato, subentra un conto alla rovescia per 10 secondi, durante il quale si può disattivare il dispositivo di blocco. Ad ogni pressione del sensore [B] appare un segmento di [L]. Il piano di cottura è bloccato quando [L] è completo.

- **Disattivare il dispositivo di blocco**

operazione	**sensore di comando**	**indicazione**
accendere il piano di cottura	premere [⏻]	[L] in tutti gli indicatori

Entro 10 secondi dopo aver acceso il piano di cottura
disattivare il dispositivo di blocco mantenere premuto lo "SLIDER" [0] o [H] in tutti gli indicatori con l’altro dito premere 3 volte [B]

Se il piano di cottura viene acceso quando il dispositivo di blocco è attivato, subentra un conto alla rovescia per 10 secondi, durante il quale si può disattivare il dispositivo di blocco. Trascorso questo tempo è necessario spegnere e accendere di nuovo il piano di cottura. Ad ogni pressione del tasto [B] scompare un segmento di [L]. Il piano di cottura è sbloccato quando [L] non è più visibile.

CONSIGLI PER LA COTTURA

Recipienti di cottura

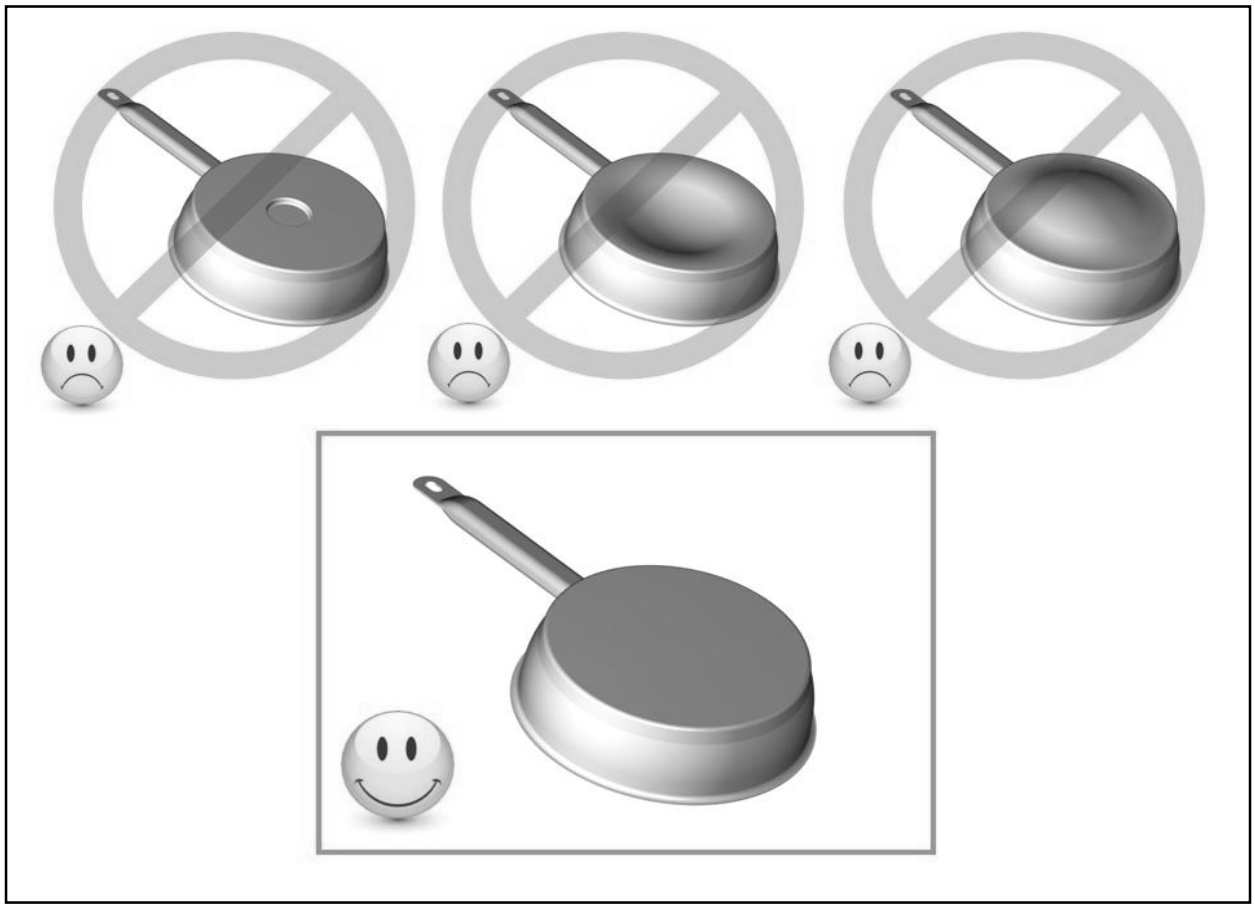
Materiali adatti: acciaio, acciaio smaltato, ghisa, acciaio con fondo magnetizzabile, alluminio con fondo magnetizzabile

Materiali non adatti: alluminio e acciaio con fondo non magnetizzabile, rame, ottone, coccio, porcellana

In via di massima, i fabbricanti indicano se i recipienti di cottura sono adatti per i piani ad induzione. Per verificare se i recipienti di cottura sono indicati per il piano ad induzione.

- Versare nella pentola un po' d'acqua e collocarlo sulla zona di cottura ad induzione. Accendere la zona e selezionare la gradazione [9]. L'acqua deve riscaldarsi in pochi secondi.
- Toccare con una calamita il fondo della pentola. Se la calamita rimane attaccata, la pentola è indicata per il piano ad induzione.

Alcuni recipienti possono generare rumori se vengono posti su una zona di cottura ad induzione. Ciò non significa che il piano ad induzione sia difettoso o che funzioni in modo anomalo.



Dimensioni recipienti di cottura

Entro certi limiti, le zone di cottura si adattano automaticamente al diametro del recipiente di cottura. Il diametro del recipiente, in via di massima, dovrebbe corrispondere a quello della zona di cottura.

Per sfruttare al massimo la potenza della zona di cottura, collocare il recipiente al centro della zona.

Impostazione potenza

(I dati sono indicativi)

da 1 a 2	far sciogliere, stemperare, riscaldare	salsine, burro, cioccolato, gelatina, piatti già pronti
da 2 a 3	mettere in ammollo scongelare	riso, budino, verdura precotta, pesce, prodotti congelati
da 3 a 4	cuocere al vapore, rosolare	pesce, carne, verdura
da 4 a 5	cuocere con acqua	patate lesse, minestre, pasta, verdura fresca
da 6 a 7	cuocere a calore moderato	carne, fegato, uova, salsiccia, spezzatino, arrosto arrotolato, interiora
da 7 a 8	cuocere, arrostire	patate, involtini, frittate
9	arrostire, portare ad ebollizione	bistecche, frittate acqua
P booster twin	arrostire, portare ad ebollizione	notevoli quantità d'acqua

MANUTENZIONE E PULIZIA

Prima di pulire il piano di cottura aspettare che si raffreddi. Pericolo di ustionarsi!
Eliminare lo sporco regolarmente con uno straccio umido e poco detersivo o un prodotto specifico per vetroceramica.

- Spegnere il piano di cottura prima di pulirlo.
- Per motivi di sicurezza non usare la pulitrice a vapore o ad alta pressione.
- Evitare assolutamente di usare prodotti abrasivi o aggressivi, ad esempio spray per forno o grill, smacchiatori o prodotti antiruggine, pomice o spugnette abrasive.
- Asciugare alla fine il piano con uno straccio pulito.
- Eliminare subito residui di zucchero o di sostanze zuccherine.

IN CASO DI ANOMALIE

Il piano o le zone di cottura non si accendono

- Il piano di cottura non è collegato correttamente alla rete elettrica.
- Il fusibile non è correttamente in sede o è difettoso.
- È stato attivato il dispositivo di blocco del piano.
- I sensori sono umidi o unti.
- I sensori sono coperti da una pentola o da altri oggetti.

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

- Il recipiente di cottura non è sistemato correttamente sulla zona di cottura.
- Il recipiente di cottura non è adatto per il funzionamento ad induzione.
- Il diametro del fondo del recipiente di cottura è troppo piccolo per la zona di cottura.

Nell'indicatore viene visualizzato [E]

- Staccare il piano di cottura dalla rete elettrica e collegarlo di nuovo.
- Contattare il servizio assistenza.

Una zona di cottura o il piano di cottura si spengono

- È scattato il dispositivo di disinserimento di sicurezza.
- Il disinserimento si attiva se si dimentica di spegnere una zona di cottura.
- Lo stacco di sicurezza si attiva anche se uno o più sensori sono coperti.
- Un recipiente di cottura vuoto si è surriscaldato.
- A causa del surriscaldamento, i dispositivi elettronici hanno ridotto la potenza o spento il piano.

Dopo aver spento il piano, il ventilatore rimane in funzione

- Non si tratta di un guasto. Il ventilatore continua a funzionare fino a quando il piano si è raffreddato.
- Il ventilatore si spegne automaticamente.

La cottura preliminare automatica non si attiva

- La zona di cottura è ancora calda [H].
- È stata selezionata la gradazione più alta [9].

Nell'indicatore viene visualizzato [U]

Vedi voce "Funzione mantenere al caldo".

Nell'indicatore viene visualizzato [II]

Vedi voce: "Funzione pausa".

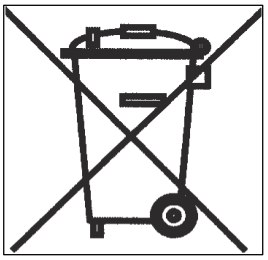
Nell'indicatore viene visualizzato [⊓]

- Vedi voce: "Funzione ponte".

TUTELA AMBIENTALE

- I materiali dell'imballaggio sono consoni alla tutela della natura e riciclabili.
- Gli apparecchi elettrici ed elettronici fuori uso contengono spesso componenti riutilizzabili. Contengono pure materiali nocivi per l'ambiente ma necessari per il corretto funzionamento e la sicurezza dell'apparecchio.

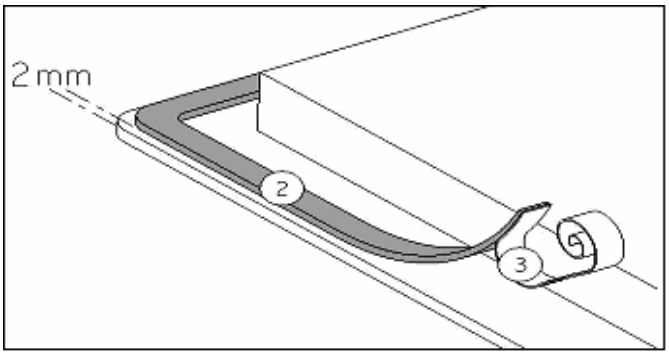
- In nessun caso smaltire il vecchio elettrodomestico coi normali rifiuti.
- Depositarlo invece nei punti di raccolta ufficiali del luogo di residenza per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

L'installazione e il collegamento elettrico del piano di cottura devono essere effettuati da persone qualificate.
L'utente deve osservare che vengano rispettate le disposizioni in merito in vigore nel luogo di residenza.

Guarnizione d'incasso



Incollare la guarnizione (2) a 2 mm di distanza dal bordo esterno del piano in vetroceramica dopo aver tolto il foglio di protezione (3).

Einbau

- **Dimensioni piano di lavoro**

modello	**apertura nel piano di lavoro (mm)**	**Vano d'incasso per piani di cottura ad immersione (mm)**			
	lunghezza x larghezza	**lunghezza**	**larghezza**	**profondità (min.)**	**raggio**
CS1831	775 x 495	796	516	82 (+ vetro 5,4)	8

- La distanza del vano d'incasso fino alla parete e/o al mobile della cucina deve essere di almeno 50 mm.
- Questo apparecchio corrisponde alla classe di protezione antincendio Y. Solo gli apparecchi di questo tipo possono venire installati da una parte vicino ad armadi a colonna o pareti. Sull'altro lato non devono assolutamente trovarsi mobili o apparecchi più alti del piano di cottura.
- Il piano di lavoro deve essere di materiale resistente al calore (100 °C).
- Anche il listello perimetrale vicino alla parte deve essere resistente al calore.
- Il piano di cottura non deve essere installato sopra forni senza ventilatore e nemmeno sopra lavastoviglie, lavatrici o asciugatrici.
- Per garantire la corretta ventilazione dei dispositivi elettronici del piano di cottura, lo spazio libero sotto il vano d'incasso deve essere di 20 mm.
- Se sotto il piano di cottura si trova un cassetto, evitare assolutamente di riporvi oggetti o sostanze infiammabili, ad es. spray.
- Tra il piano di cottura e la cappa aspirante si dovrà mantenere la distanza di sicurezza indicata dal produttore della cappa. Se mancano i dati, mantenere una distanza di almeno 760 mm.
- A installazione ultimata verificare che il cavo elettrico non sia sottoposto ad usure meccaniche, ad es. a causa di un cassetto.
- Le superfici di taglio devono venir trattate con vernice speciale, silicone o resina da getto per evitare che il piano di gonfi a causa dell'umidità. La guarnizione in dotazione deve venire incollata correttamente.

COLLEGAMENTO ELETTRICO

- Il collegamento del piano di cottura alla rete elettrica deve essere effettuato da un elettricista qualificato conformemente alle norme in vigore e in particolare in osservanza alle disposizioni dell'azienda locale per l'erogazione dell'energia elettrica.
- L'isolamento delle parti sotto tensione deve essere garantita ad installazione ultimata.
- Controllare che i dati di collegamento corrispondano a quelli riportati nella targhetta di matricola.
- Il piano di cottura deve essere dotato di dispositivo di stacco onnipolare dalla rete elettrica. Se spento, la distanza tra i contatti deve essere di 3 mm, ad es. interruttore LS, protezione e interruttore automatico.
- L'installazione deve essere protetta da fusibili. Anche i cavi elettrici devono rimanere completamente isolati a installazione ultimata.
- Se il piano di cottura non è dotato di spina accessibile, al momento di effettuare il collegamento fisso secondo le istruzioni di montaggio si dovrà provvedere ad installare altri dispositivi di stacco.
- Il cavo di allacciamento deve essere sistemato in modo da non toccare le parti calde del piano di cottura.

Attenersi ai dati dello schema di collegamento.
Attenzione! Il piano deve essere dotato di collegamento a terra.

La scatola di collegamento si trova sulla parte inferiore del piano di cottura. Per aprire l'involucro usare un cacciavite e inserirlo nell'apposita fessura.

alimentazione	collegamento	diametro cavo	cavo	protezione
400 V~ 50/60 Hz	2 fase + N	4 x 1,5 mm²	H 05 VV - F H 05 RR - F	16 A*

* Conformemente alla norma EN 60 335-2-6/1990

Collegameno bifase 400 V~ 2P + N

Mettere un ponticello tra i morsetti di collegamento 4 e 5.
Fissare il cavo di terra al morsetto previsto, il cavo del polo negativo N al morsetto 4 o 5, il cavo di fase L1 al morsetto 1 e il cavo di fase L2 al morsetto 2.

Avvertenza! Fissare correttamente i cavi e avvitare bene le viti.

Il produttore declina ogni responsabilità per infortuni e danni derivanti da errori di allacciamento e da mancanza di collegamento a terra

Miele AG
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Telefon 056 417 20 00, Fax 0 800 555 355
Internet: http://www.miele.ch

Miele SA
Sous-Riette 23, 1023 Crissier
Téléphone 021 637 02 70, fax 0 800 551 727
Internet: http://www.miele.ch

Änderungen vorbehalten
Sous réserve de toutes modifications
Con riserva di modifiche

4912

15743/0